1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **babka w polewie** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie;niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, niedokładnie pokryte polewą, ze śladami pleśni  | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Powierzchni bez polewy - złocista do jasnobrązowej; Powierzchni pokrytej polewą kakaową – brązowa; Barwa miękiszu - kremowa do jasnożółtej |
| 3 | Konsystencja i struktura | Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec  |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **bagietka pszenna** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt długiego powyżej 60cm lekko spłaszczonego walca, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Chrupiąca, ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka z ukośnymi poprzecznymi nacięciami, w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej;grubość skórki nie mniejsza niż 3 mm; |
| 3 | Miękisz  | Miękisz jasny o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;Porowatość miękiszu – drobnocienkościenna, między drobnymi porami występują duże pory o cienkich ściankach;Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **bułka graham** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej;grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm; |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **bułka maślana** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty o podstawie okrągłej lub owalnej; powierzchnia może być posypana kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od jasnobrązowej do brązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 1 mm; |
| 3 | Miękisz  | Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **bułka tarta** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Postać  | Sypka, bez grudek | PN-A-74113 |
| 2 | Barwa  | Od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita |
| 3 | Zapach  | Swoisty, bez obcych zapachów |
| 4 | Smak  | Typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **chałka** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty owalny o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub równolegle ułożone wałeczki; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; ściśle połączona z miękiszem, gładka, błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego;nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **chleb mieszany słonecznikowy** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia, grubość skórki nie mniejsza niż 3mm |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami słonecznika; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **chleb mieszany z soją** stanowi załącznik Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia;grubość skórki nie mniejsza niż 3mm, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5mm |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami soi; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **chleb wieloziarnisty** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie okrągłym lub podłużnym, powierzchnia posypana ziarnami (słonecznika, siemienia, sezamu), niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia; |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi użytymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **chleb zwykły krojony w folii** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu;grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **chleb zwykły** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki chleba o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu;grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **chleb żytni razowy** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki chleba o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej;grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm;grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm  |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ciasto brownie** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia sucha, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, przypalone  | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Jednolita, ciemnobrązowa, |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, ścisła, miękisz lekko porowaty, wilgotny, o dobrej krajalności; niedopuszczalne grudki surowców |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny, intensywnie czekoladowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ciasto drożdżowe z owocami** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką lub cukrem pudrem, na powierzchni górnej widoczne owoce, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, na przekroju widoczne owoce, niedopuszczalny miękisz z owocami opadniętymi na dno wyrobu, niedopuszczalne grudki surowców i występowanie zakalca,  |
| 3 | Barwa- skórki- miękiszu- owoców | Złocista do jasnobrązowejKremowaCharakterystyczna dla zastosowanych owoców zmieniona procesem technologicznym |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **drożdżówka z jagodami** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką lub cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców  |
| 3 | Barwa- skórki- miękiszu- nadzienia | Złocista do jasnobrązowejKremowaCharakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

16. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **drożdżówka z nadzieniem** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców  |
| 3 | Barwa- skórki- miękiszu- nadzienia | Złocista do jasnobrązowejKremowaCharakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **jabłecznik** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudremmasa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta;grubość masy jabłkowej nie mniej niż 3cm;niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni  | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **keks** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka; może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie;niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni  | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Powierzchni - złocista do jasnobrązowej; Miękiszu - kremowa; |
| 3 | Konsystencja i struktura | Struktura średnioporowata, elastycznokrucha, widoczne dodatki np. owoce, rodzynki, figi, migdały itp.; niedopuszczalny miękisz z bakaliami opadniętymi na dno wyrobu, występowanie zakalca i ciemniejszych smug ciasta |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki, np. owoce, rodzynki, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **makowiec** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, powierzchnia górna wykończona kruszonką, pomadą, cukrem pudrem itp., niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz drobno porowaty z widocznymi zwojami półproduktów użytych do przekładania, tj. masą makową, niedopuszczalne grudki surowców  |
| 3 | Barwa- skórki- miękiszu | Złocista do jasnobrązowejKremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **mazurek** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub inny dowolny nadany przez producenta;niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, ze sztucznymi elementami dekoracyjnymi (papier, wosk, parafina) | PN-A-74252PN-A-74252 |
| 2 | Barwa  | Barwa powierzchni niewykończonej:- od złocistej do jasnobrązowej;Barwa powierzchni wykończonej:- polewą kakaową - brązowa- galaretką - transparentna lub inna w zależności od zabarwienia galaretki, dokładnie pokrywająca owoce użyte do dekoracji- glazurą - biała lub inna w zależności od zabarwienia glazury |
| 3 | Konsystencja i struktura | Warstwa lub warstwy ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego o drobnej i równomiernej porowatości, ściśle połączonej z półproduktami użytymi do wytwarzania mazurków,struktura ciast innych, łączonych z ciastem biszkoptowym lub biszkoptowo- tłuszczowym, charakterystyczna dla danego rodzaju ciasta;niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, niewłaściwej jakości półprodukty, np. rozlewający się krem, obecność w kremie nierozpuszczonego cukru lub grudek tłuszczu  |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i półproduktów, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **pączek** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia; niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa- skórki- miękiszu | Jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódkiKremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **piernik w polewie** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia piernika sucha, polewy lekko błyszcząca, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni  | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Piernika - jednolita, ciemnozłocista do brązowej;powierzchni pokrytej polewą kakaową - brązowa, dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, miękisz równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **piernik** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia sucha, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni  | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Jednolita, ciemnozłocista do brązowej; dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, miękisz równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krajalności, z widocznymi cząstkami dodatków; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny, korzenny, typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **placek drożdżowy** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców  |
| 3 | Barwa- skórki- miękiszu | Złocista do jasnobrązowejKremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **półbagietka razowa** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt lekko spłaszczonego wydłużonego walca, o zaokrąglonych końcach, powierzchnia może być posypana różnymi nasionami zgodnie z recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Chrupiąca, ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka z ukośnymi poprzecznymi nacięciami, w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od ciemnozłocistej do brązowej;grubość skórki nie mniejsza niż 3 mm; |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o równomiernym, typowym dla tego typu pieczywa zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; w miękiszu widoczne ewentualnie dodane nasiona, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;Porowatość miękiszu – średnia, dość równomiernaNie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **rogal pszenny** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej;grubość skórki nie mniejsza niż 2mm; |
| 3 | Miękisz  | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **sernik** stanowi załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym;masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego;niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni  | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej,Masy serowej – jasnokremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie |
| 3 | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, w masie serowej widoczne dodatki np. rodzynki, itp.; niedopuszczalne występowanie zakalca  |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |