

**Bułka tarta Jm.- kg,**  
Bułka tarta

**Część Nr 1**

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,  
struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,  
barwa naturalna, może być niejednolita,  
smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa,  
opakowanie jednostkowe – bułkę należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się barwę od szaro kremowej do złocistej,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 500 g,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) alergen

**inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc od momentu dostarczenia do odbiorcy,

## **Bułki razowe żytnie z ziarnami Jm.- kg,**

Bułki razowe żytnie z ziarnami (masa bułki 50g- 100 g)

**wymagania klasyfikacyjne:** produkt – pieczywo spożywcze razowe, produkowane z mąki żytniej razowej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, kształt, struktura i konsystencja – okrągła, owalna, prostokątna, skórka chropowata, lekko błyszcząca, posypana ziarnami (słonecznika, soi, siemę lniane, płatki owsiane), dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, z widocznymi ziarnami  
barwa:

skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty z widocznymi ziarnami,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułki,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

### **opakowanie :**

opakowanie jednostkowe - bułki należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością  
opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny

## **Chleb baltonowski krojony Jm.- kg,**

Chleb baltonowski krojony (masa bochenka 500- 600 g)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

pieczywo mieszane pszenno-żytnie

struktura i konsystencja – owalny bochenek , skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:

skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,

opakowanie jednostkowe – chleb należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych bochenków powyżej 500 g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4 %

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowania,

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - chleb należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) alergeny.

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia 3 dni od momentu wyprodukowania.

**Chleb żytni razowy z ziarnami krojony Jm.- kg,**  
Chleb żytni razowy z ziarnami - krojony – ( 300-600 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze razowe, produkowane z mąki żytniej razowej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą,

struktura i konsystencja – podłużny, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, z widocznymi ziarnami

barwa:

skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu,

miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty z widocznymi ziarnami,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,

opakowanie jednostkowe – chleb należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych bochenków powyżej 500 g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4 %

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

chleb o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania na opakowaniach,

**opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - chleb należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) alergen.

**inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia 3 dni od momentu wyprodukowania.

**Bułki pszenne zwykłe Jm.-kg,**

Bułka pszenna zwykła (bułki o masie 50-60 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału,

barwa:

skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękiszu – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

## **Chleb pszenny krojony Jm.- kg,**

Chleb pszenny krojony foliowany (masa bochenka 300-400 g)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – podłużny bochenek , skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:

skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,

opakowanie jednostkowe – chleb należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowania,

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - chleb należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

f.) alergeny,

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia 3 dni od momentu wyprodukowania.

## **Chleb baltonowski niekrojony Jm.- kg,**

Chleb baltonowski niekrojony (masa bochenka 500- 600 g)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

pieczywo mieszane pszenno-żytnie

struktura i konsystencja – owalny bochenek , skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa:

skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych bochenków powyżej 500 g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4 %

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowania,

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Każdy bochenek chleba powinien być etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane :

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia 2 dni od momentu wyprodukowania.

**Chleb żytni razowy z ziarnami niekrojony Jm.- kg,**  
Chleb żytni razowy z ziarnami - niekrojony – ( 300-600 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze razowe, produkowane z mąki żytniej razowej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą,  
struktura i konsystencja – podłużny, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, z widocznymi ziarnami

barwa:

skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  
miękisze – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty z widocznymi ziarnami,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,

opakowanie jednostkowe – chleb należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce,  
dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych bochenków powyżej 500 g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4 %

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  
zanieczyszczenia mechaniczne,

chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania na opakowaniach,

**opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie zbiorcze – opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Każdy bochenek chleba powinien być etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane :

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia 2 dni od momentu wyprodukowania.



## **Bułka Hamburger Jm.-kg,**

Bułka Hamburger (bułki o masie 90g -100g)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, bez poprzecznego podziału, skórka gładka, błyszcząca,

barwa:

skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

## **Bułka Hot-Dog Jm.-kg,**

Bułka Hot-Dog (bułki o masie 80g - 90g)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca,

barwa:

skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu,

miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

bułki o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

## **Bułka na zapiekanki Jm.-kg,**

Bułka na zapiekanki (bułki o masie 190g -250 g)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek,

struktura i konsystencja – podłużna bez poprzecznego podziału, skórka gładka, błyszcząca,

barwa:

skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękisze – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne,

bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

