

Część nr 2

Ser topiony pełnotłusty min. 17,5 g Jm.-kg

Ser topiony typu Hochland – krążki, kremowy i smakowy

wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna,

barwa naturalna, jednolita w całej masie,

smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony lub dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, cebulka, szczypiorek, itp.) ze swoistym posmakiem topienia,

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 236kcal-241 kcal, tłuszcz 19g, węglowodany 6,3-6,5g, białko 10-11g, sól 2,5 -2,6g

Zawartość sera min. 27%.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim,

dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki,

zaniżona zawartość tłuszczu,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – trójkąt o wadze min. 17,5g pakowane jednostkowo w folię aluminiową zbiorczo w pudełko tekturowe,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1kg do 5kg,

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku

sera zależy od Zamawiającego.

Część nr 2

Ser camembert, Jm.-kg

Ser brie

Ser z porostem pleśniowym camembert, brie, (typu Valbon),

wymagania klasyfikacyjne:

kształt - kulisty lub owalny, skórka gładka, pokryta pleśnią powstałą przy dojrzewaniu, ściśle przylegająca do skórki, elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna,

smak i zapach – delikatny, łagodny, aromatyczny, charakterystyczna dla składników smakowych użytych do produkcji sera np. naturalny, zioła, papryka, pieprz, itp.,

składniki: mleko, sól, podpuszczka, czyste kultury mleczarskie, *Penicillium candidum*,

zawartość tłuszczu w suchej masie :camembert - 60%

brie - 32%

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczne spłaszczenie przy serze kulistym,

dopuszcza się lekki posmak pasteryzacji, smak lekko kwaśny, a u serów starszych – lekko pikantny,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty,

rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

niedopuszczalny jest produkt seropodobny

opakowania:

opakowanie jednostkowe – od 120g do 200g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego

Część nr 2

Serek śmietankowy Jm - kg

Serek śmietankowy typu Twój Smak Piątnica

wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków,

barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (śmietankowy, papryka, pieprz, chrzan, cebula, czosnek, szczypiorek itp.), jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków,

zawartość tłuszczu w suchej masie dla serów tłustych nie mniej niż 20 %,

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 243kcal, tłuszcz 23g, węglowodany 3,00g, białko 6,0g, sól 0,8g

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

opakowania:

Opakowanie jednostkowe – plastikowy kubek min.125g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

inne wymagania:

termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od Zamawiającego