Załącznik nr 4

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **deser jogurtowy** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Konsystencja | Jednolita , gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **deser mleczny z czekoladą** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Produkt w postaci puddingu czekoladowego, puddingu czekoladowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem czekoladowym |
| 2 | Konsystencja | Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **deser mleczny z owocami** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Produkt w postaci puddingu owocowego, puddingu owocowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem z owoców |
| 2 | Konsystencja | Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny i cząstkami użytych owoców |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **jogurt naturalny** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **jogurt owocowy ze zbożami** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Skrzep rozbity; widoczne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż) |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta, wyczuwalne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż) |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **jogurt owocowy** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta, wyczuwalne cząstki owoców |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **kefir** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm) |
| 2 | Barwa | Biała z odcieniem lekko kremowym |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, zawiesista |
| 4 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, do kwaśnego; charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **masło ekstra jednoporcjowe** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd, barwa | Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha | Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV |
| 2 | Konsystencja | Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą |
| 3 | Smak i zapach | Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy;  Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **masło ekstra** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd, barwa | Produkt starannie uformowany na kształt kostki, prostopadłościanu; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha | Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV |
| 2 | Konsystencja | Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą |
| 3 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, mlekowy; lekko tłuszczowy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **mleko spożywcze pasteryzowane 2% tł.** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **mleko spożywcze UHT 2% tł.** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **mleko w proszku pełne** stanowi załącznik do wniosku SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się | PN-A-86030 |
| 2 | Barwa | Białokremowa, jednolita |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów |
| 4 | Zanieczyszczenia mechaniczne | Niedopuszczalne |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **mleko zsiadłe** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Jednolity skrzep, dopuszczalny lekki podciek serwatki |
| 2 | Barwa | Biała z odcieniem lekko kremowym |
| 3 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, do kwaśnego; orzeźwiający |
| 4 | Konsystencja | Jednolita, galaretowata |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser edamski pełnotłusty** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe | PN-A-86230  PN-A-86230 |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser gouda pełnotłusty** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jałowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser parmezan** stanowi załącznik do SWZ.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd | Postać klinka, kostki; powierzchnia gładka, sucha bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; | PN-A-86230  PN-A-86230 |
| 2 | Konsystencja | Miąższ twardy, lekko suchy, zwarty, bez oczek, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, miękkość |
| 3 | Barwa | Słomkowo-żółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 4 | Smak i zapach | Intensywny, wyrazisty, aromatyczny, pikantny, słony; niedopuszczalny: jałowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser pleśniowy** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Kształt krążka, płaskiego cylindra, klinka lub inna; powierzchnia sera gładka z widoczną niebieską pleśnią przerastającą do miąższu sera |
| 2 | Oczkowanie | Występują międzyziarnowe szczeliny w których porasta niebieska pleśń, dopuszczalne nieliczne oczka |
| 3 | Konsystencja | Miękka, kremowa, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka mazista |
| 4 | Barwa | Barwa miąższu biała do lekko kremowej, miąższ poprzerastany pleśnią o barwie błękitnej |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla tego typu serów pleśniowych, zdecydowany, aromatyczny, wyczuwalny posmak pieczarkowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy świadczący o zepsuciu |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser salami pełnotłusty** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd | Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie;  niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny, lekko pikantny |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony pełnotłusty** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony tłusty plasterkowany** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; każdy plasterek dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony z papryką** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony i dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony z szynką** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser twarogowy półtłusty** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta, bez grudek |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser twarogowy ziarnisty** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach | Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser typu camembert** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Kształt krążka; powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki |
| 2 | Oczkowanie | Oczka drobne, dopuszcza się nieliczne małe szczelinki międzyziarnowe |
| 3 | Konsystencja | Miękka, miąższ elastyczny |
| 4 | Barwa | Biała do lekko kremowej |
| 5 | Smak i zapach | Delikatny, łagodny, serowo-pieczarkowy, dopuszcza się lekko pikantny i kwaśny |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser typu feta** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta |
| 2 | Barwa | Biała jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta (bez oczek), miękka, lekko krucha,  niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser typu fromage** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach | Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów. | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. |
| 3 | Barwa | Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser typu mozzarella** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Kształt lekko spłaszczonej kuli zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszona |
| 2 | Barwa | Biała, jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Elastyczna, kremowa, gładka, miękka, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser wędzony** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd | Blokowy , regularny | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie;  niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, miękkość, mazistość |
| 5 | Barwa | Jasnożółta do żółtej, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, lekko pikantny, wyczuwalny posmak wędzenia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek homogenizowany naturalny** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek homogenizowany waniliowy** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość |
| 3 | Barwa | Kremowa, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek naturalny do smarowania** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakosciowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja i struktura | Jednolita, smarowna, pastowata | PN-A-86300 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek twarogowy** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja i struktura | Od słabo do średniozwartej | PN-A-86300 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, lekko słony, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **śmietana 12% tł.** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i barwa | Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki,  Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej | PN-A-86028 |
| 2 | Smak i zapach | Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 3 | Konsystencja | Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawiesista |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **śmietana 18% tł.** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i barwa | Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki,  Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej | PN-A-86028  PN-A-86028 |
| 2 | Smak i zapach | Smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 3 | Konsystencja | Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawiesista |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **śmietanka kremowa 30% tł.** stanowi załącznik do SWZ.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i barwa | Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej | PN-A-86028  PN-A-86028 |
| 2 | Smak i zapach | Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji |
| 3 | Konsystencja | Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawiesista |