

Rogale mleczne Jm.- kg,

Część Nr 2

Rogale mleczne (masa rogala 80g – 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 pieczywa drobnego - rogali, obsypane makiem,

struktura i konsystencja – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka, skórka gładka, błyszcząca,

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

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

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

cechy dyskwalifikujące:

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

zanieczyszczenia mechaniczne,

rogale o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, 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,

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.

Ciastka tortowe (bankietowe) Jm.- kg,
Ciastka tortowe (bankietowe - masa 50-70g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego

kształt – w kształcie małych prostokątów,

miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta

Ciastka tortowe (bankietowe) z masą kremową w pomadzie owocowej, czekoladowej lub marcepanowej; każde ciastko ułożone w „kokilkach”, masa jednego ciastka 50 g , wysokość jednego ciastka 5 cm.,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniźny

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiśzu lepkiem, z zakalce, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto)

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, 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.

Rożki Jm.- kg,
Rożki (masa do 50g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta
Rożki na spodzie makaronikowym z kremem czekoladowym w polewie czekoladowej, każde ciastko ułożone w „kokilkach”,

dopuszczalne tolerancje:

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem,
z zakalcem, kruszącym się,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy
uszkodzenia mechaniczne, 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.

Sernik Jm.- kg,
Sernik

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – sernika z rodzynkami i polewą lukrową.

kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem,

barwa - masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,

masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie rozpadająca się, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki) ,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,

objawy pleśnienia, psucia,

uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się

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.

Babka poznańskaJm.- kg,

Babka poznańska w polewie czekoladowej 400g-600g

Babeczki 90-100g w kokilkach

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babki w polewie czekoladowej,

kształt – podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie oblane polewą cukierniczą czekoladową,

barwa skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu,

mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczną charakterystykę produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

Ciastko francuskie z jabłkiem Jm.- kg,
Ciastko francuskie z jabłkiem (masa 90-100 g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasto francuskie)

kształt – trójkąt z charakterystycznym listkowaniem, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, oblany lukrem lub posypany cukrem pudrem

barwa skórki – jasnobrązowa,

mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – swoisty dla ciasta francuskiego,

Ciastko francuskie z nadzieniem z jabłka prażonego z lukrem.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkim, z zakalcem,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, 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,

-alergny.

Jabłecznik Jm.- kg,
Jabłecznik

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłeczniaka,
kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa,
barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczniaka,
masa jabłkowa równomiernie rozłożona na całym cieście biszkoptowym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko-kwaśnym, lekko cynamonowym,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny
zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne
jabłeczniaki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, niespójne (ciasto + jabłka),
objawy pleśnienia, psucia,
uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniaki 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.

Keks Jm.- kg,

wymagania klasyfikacyjne:

kształt – podłużny, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, polewa lukrowa, zawierający w masie wiórki kokosowe, orzechy, migdały, rodzynki, skórka pomarańczowa, owoce kandyzowane,
barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla keksa,
masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie rozpadająca się, o smaku charakterystycznym dla keksa,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny
zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne
kekсы zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub lukru
objawy pleśnienia, psucia,
uszkodzenia mechaniczne / zdeformowanie, zgniecenie, porozrywanie/,
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.

Eklery z kremem budyniowym Jm.- kg,

Eklery z kremem budyniowym w polewie karmelowej lub czekoladowej (masa 85-100g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej z dodatkiem wody, soli, tłuszczu i jaj, wypełniony kremem budyniowym, z polewą czekoladową lub karmelową
kształt – podłużny wałek, długości ok. 10 cm., skórka charakterystyczna dla ciast wyciskanych tuba zakończoną tuleją,
barwa skórki – jasnobrązowa,
miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta.

dopuszczalne tolerancje:

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, kruszącym się,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy
uszkodzenia mechaniczne, 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.

Ciasto jogurtowe Jm.- kg,

Ciasto jogurtowe z owocami i kruszonką cukierniczą

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, jogurtu, proszku spulchniającego, z wiśniami lub jagodami lub brzoskwiniami lub śliwkami i kruszonką cukierniczą,
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,
miękiś – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nie rozpadający się,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły,
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania,
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.

Piernik w polewie Jm.- kg,

wymagania klasyfikacyjne:

kształt – jednolity ,podłużny lub kwadratowy ,pieczony na blasze cukierniczej, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, piernik przełożony konfiturą , równomiernie rozłożoną na całym cieście ,polany polewą czekoladową , miękisz – równomiernie zabarwiony, o dobrej kralalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nie rozpadający się, wyraźnie zaznaczony zapach i smak przypraw korzennych, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla piernika,

cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny,
- zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne,
- piernik zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się,
- bez polewy, niespójny (ciasto+ marmolada),
- objawy pleśnienia, psucia,
- uszkodzenia mechaniczne, piernik zdeformowany, zgnieciony porozrywany,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- system pakowania,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

Makowiec Jm.- kg,
Makowiec

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej z rodzynkami, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - makowca,

kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony, lub nadany przez producenta ,skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

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

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca,

masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.),

cechy dyskwalifikujące:

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

makowce o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez lukru, niespójne (masa+ciasto)

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, makowce 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.



Placek drożdżowy z owocem Jm.- kg,
Placek drożdżowy z owocem sezonowym

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób z ciasta drożdżowego z dodatkiem owocu sezonowego, wykańczany lukrem i kruszonką cukierniczą,
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania,
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.



Drożdżówka z nadzieniem Jm.- kg,
Drożdżówka z nadzieniem (masa 100-110 g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem,

kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą,

barwa skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek,

bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, kokosa, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, 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, bez nadzienia

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

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.

inne wymagania:

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

Mazurek wielkanocny Jm.- kg,
Mazurek wielkanocny 80 g do 100 g

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy miodowej, owocowej, lub innej z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - mazurka,
kształt – podstawa podłużna, kwadratowa lub w kształcie nadanym przez producenta,
barwa spodu z ciasta kruchego– złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,
miękisz – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyśnięty
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka,
masa nadzienia równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku charakterystycznym dla użytych składników (miodu, owoców śliwek, wiśni, pomarańczy itp.),
słodka, posypana bakaliami (rodzynki, orzechy, migdały itp.),

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny
zanieczyszczenia mechaniczne,
mazurki, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszące się, bez posypki lub lukru
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porzrywane, z płynnym oddzielającym się nadzieniem
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.

Pączek drożdżowy z nadzieniem Jm.- kg,

Pączek drożdżowy z nadzieniem o wadze 50g – 100g (nadzieniem min. 10 % masy pączka)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem,

kształt – okrągły lub podłużny, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub w przypadku nadzienia ajerkoniakowego obłana polewa karmelową,

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękiszo – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków,

pączek z nadzieniem z konfitury z róży obłany lukrem, pączek z nadzieniem ajerkoniakowym obłany polewą karmelową,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju

zanieczyszczenia mechaniczne,

pączki 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, bez nadzienia lub lukru

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, pączki 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.

Omlet z bitą śmietaną Jm.- kg,

Omlet z bitą śmietaną /kremówką 30-36%/ (masa 80-100g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, wody i jaj, wypełniony bitą śmietaną zwierzęcą /kremówką 30-36%/ posypane cukrem pudrem,
kształt – okrągły, o średnicy ok. 10 cm., złożony, **wypełniony bitą śmietaną zwierzęcą /kremówką 30-36% /** i owocami np. brzoskwinie, jagody, maliny itp. , posypany cukrem pudrem
barwa skórki – jasnobrązowa,
miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniżny, zastosowanie śmietany roślinnej,
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
uszkodzenia mechaniczne, 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.

Kostka owocowa z galaretką Jm.- kg,

Kostka owocowa z galaretką.

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego

kształt – w kształcie nadanym przez producenta, biszkopt pokryty bitą śmietaną zwierzęcą / kremówka 30-36%/lub kremem, owocami i galaretką owocową

barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta

Kostka owocowa z bitą śmietaną lub kremem, owocami i galaretką owocową.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójny (ciast + bita śmietana lub krem + galaretka)

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie galaretki,

uszkodzenia mechaniczne, 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.

Rolada truskawkowa z bitą śmietaną Jm.- kg,
Rolada truskawkowa z bitą śmietaną /kremówka 30-36%/.

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego, pokryte bitą śmietaną zwierzęcą / kremówka 30-36%/, o smaku owocowym (truskawki, jagody, brzoskwinie, itp.), czekoladowym lub kawowym, itp., posypana cukrem pudrem lub obłana polewą czekoladową
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie galaretki, zastosowanie śmietany roślinnej,
uszkodzenia mechaniczne, 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.

Ciastko W-Z Jm.- kg,
Ciastko W-Z

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z bitej śmietany zwierzęcej / kremówka 30-36%/, dżemu wiśniowego, obłany polewą czekoladową wykończony gwiazdką z bitej śmietany (ciasto nasączone aromatem kawowo – rumowym)

kształt – kwadratowy, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa,

barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nasączone aromatem kawowo – rumowym,

smak i zapach – aromatyczny kawowo - rumowy,

masa z bitej śmietany /kremówka 30-36%/ równomiernie rozłożona na całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, obłana polewą czekoladową, wykończona gwiazdką z bitej śmietany.

Pojedyncze ciastko w kształcie kwadratu o wadze 100g

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,

zanieczyszczenia mechaniczne,

ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, niespójne (ciasto+ dżem wiśniowy + bita śmietana + ciasto + polewa czekoladowa + gwiazdka z bitej śmietany),

objawy pleśnienia, psucia,

uszkodzenia mechaniczne, 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.

Musze Jm.- kg,
Musze (masa 50 g – 80 g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego i tłuszczu,
kształt – w kształcie muszelek, przełożone marmoladą z polewą czekoladową,
barwa - mięksiz – równomiernie zabarwiony, jasnokremowy,, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,
Musze z ciasta kruchego, przełożone marmoladą z polewą czekoladową.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkim, z zakalce, kruszącym się,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy
uszkodzenia mechaniczne, 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.

Rurka z bitą śmietaną Jm.- kg,

Rurka z bitą śmietaną(kremówka 30-36%) (masa 90-100 g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasto francuskie)

kształt – rurka z charakterystycznym listkowaniem, ciasto nawinięte na metalowe rurki, tak by zwoje ciasta zachodziły na siebie, po upieczeniu napelnione bitą śmietaną i posypane cukrem

barwa skórki – jasnobrązowa,

mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – swoisty dla ciasta francuskiego,

Ciastko francuskie z nadzieniem z bitej śmietany zwierzęcej/ **kremówki 30-36%/**

dopuszczalne tolerancje:

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkim, z zakalcem,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, 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.

Pączki serowe Jm.- kg,

Pączki serowe – drożdżowe posypane cukrem pudrem (masa 1 szt od 30g do 40 g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego, sera oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków serowych,

kształt – okrągły pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, posypana cukrem pudrem,

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

mięgisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków serowych,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju

zanieczyszczenia mechaniczne,

pączki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez cukru pudru

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, pączki 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.



Torcik turecki Jm.- kg,

Torcik turecki (masa 1 szt. od 100g do 150 g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, i tłuszczu,
kształt – w kształcie dwóch półksiężycy z kruchego ciasta, przełożony delikatnym kremem russel,
konfiturą z czarnej porzeczki ,udekorowany polewą czekoladową i wiórkami trufłowymi,
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,
Torcik turecki w kształcie półksiężycy z ciasta kruchego, przełożony dżemem porzeczkowym,
delikatnym kremem Russel, udekorowany polewą czekoladową i truflem.

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniżny
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim,
z zakalce, kruszącym się,
niespójne (ciasto +dżem + krem + ciasto + polewa czekoladowa),
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy
uszkodzenia mechaniczne, 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.

Grzebień Jm.- kg,

Grzebień (masa 90-100 g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasto francuskie)

kształt – w kształcie nadanym przez producenta z charakterystycznym listkowaniem, wypełniony marmoladą, posypane cukrem,

barwa skórki – jasnobrązowa,

miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – swoisty dla ciasta francuskiego,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalciem,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, 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.

Ptysie z bitą śmietaną Jm.- kg,
Ptysie z bitą śmietaną / kremówką 30-36%/ (masa 100g)

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej z dodatkiem wody, soli, tłuszczu i jaj, wypełniony **bitą śmietaną zwierzęcą / kremówką 30-36%/**, posypane cukrem pudrem,
kształt – okrągły, o średnicy ok. 10 cm., skórka charakterystyczna dla ciast wyciskanych tuba zakończoną tuleją,
barwa skórki – jasnobrązowa,
miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiśzu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się,
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy,
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
ptysie wypełnione kremem,

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.

Orzechowiec Jm.- kg,
Orzechowiec

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego, przełożony masą kajmakową, obłany masą orzechową (z orzecha włoskiego)
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,
miękiś – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nie rozpadający się,
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, spalony,
zanieczyszczenia mechaniczne,
zabrudzenia, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
niespójne (ciasto + masa kajmakowa + ciasto + masa orzechowa),
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania,
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.

Rogale świętomarcińskie Jm.- kg,

Rogale świętomarcińskie z nadzieniem o wadze 150 g – 350 g

wymagania klasyfikacyjne:

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali z nadzieniem z białego maku orzechów, migdałów rodzynek, obłany lukrem, kształt – w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem,

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

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

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,

cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju

zanieczyszczenia mechaniczne,

rogale o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia lub lukru

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, rogale zdeformowane, zgniecione porozrywane, spalone,

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.