

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 z ziarnami Jm.- kg,

Bułka z ziarnami (masa bułki 50g- 100 g)

wymagania klasyfikacyjne: produkt – pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, 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, mięksiz – 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 skórcie,

cechy dyskwalifikujące:

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

zanieczyszczenia mechaniczne,

bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu 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,

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:

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

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

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

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 żytnie, produkowane z mąki żytniej, 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 krawalności, 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 zakalce, 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.) alergeny.

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,

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.

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 kralalności,

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:

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 krawalności,

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 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 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 żytnie, produkowane z mąki żytniej, 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,
mięgisz – 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 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 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 miększu,

miększ – 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 miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcom, 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 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.

