

Opis przedmiotu zamówienia

Chleb mieszany pszenno-żytni, krojony, paczkowany

- pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię.

Wymagania:

- ogólne – bochenki o masie 350 g,
- wygląd zewnętrzny – niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni,
- skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej,
- miękisz – o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak i zapach – aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem,
- wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Chleb pszenny, krojony, paczkowany

- pieczywo pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię.
- ogólne – bochenki o masie 350 g,
- wygląd zewnętrzny - niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni,
- skórka – ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca o barwie od złocistej do jasnobrązowej;
- miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, - smak i zapach aromatyczny, typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, - zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, - wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Opakowania:

- jednostkowe – stanowi torba foliowa wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - zbiorcze – stanowią kosze wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Oznakowanie każdego bochenka i opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość:

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Bułka tarta :

- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

Wymagania: - masa netto produktu – 500-1000 g,

- wygląd zewnętrzny – postać sypka, bez grudek, niedopuszczalny produkt zabrudzony, spalony, ze śladami pleśni,
- barwa – od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita,
- smak i zapach –typowy dla suszonego pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem,
- wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Opakowania:**- jednostkowe**

– torby papierowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem,

- **zbiorcze** – stanowią folia termokurczliwa lub pudła kartonowe od 5 do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy