

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania świeżego pieczywa oraz innych wyrobów piekarskich i ciastkarskich opisanych w tabeli cenowej pn. „Dostawa pieczywa świeżego, wyrobów piekarskich i ciastkarskich”.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczywem, artykułami piekarskimi i ciastkarskimi.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-A-74252** Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- **PN-A-74250** Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- **PN-A-88106** Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
- **PN-A-88022** Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- **PN-A-88023** Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości cukrów
- **PN-A-74001** Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
- **PN-A-74108** Pieczywo - Metody badań
- **PN-A-74104** Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- **PN-A-74113** Wyroby piekarskie - Bułka tarta
- **PN-A-74014** Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10%(m/m) roztworze kwasu solnego
- **PN-A-74015** Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- **PN-A-74016** Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Wymagania organoleptyczne dla poszczególnych produktów zostały szczegółowo opisane w Tabeli cenowej.

PIECZYWO ŚWIEŻE		
L.P.	CECHY:	WYMAGANIA
1.	Wygląd ogólny	<p>Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny, o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez, podłużny lub nadany formą- typowy dla danego rodzaju pieczywa;</p> <p>Pieczywo w całości lub krojone- w zależności od wymagań ujętych w tabeli cenowej;</p> <p>nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, zeschnięte, ze śladami pleśni;</p>
2.	Skórka	<p>Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do ciemnobrązowej- w zależności od użytego rodzaju mąki i dodatków typowych dla danego rodzaju pieczywa;</p> <p>intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu;</p> <p>z dodatkami w postaci nasion/ owoców lub bez;</p>
3.	Miękisz	<p>Miękisz o barwie jasnej lub ciemnej – w zależności od użytego rodzaju mąki, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności;</p> <p>miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;</p> <p>z dodatkami w postaci nasion / owoców lub bez.</p> <p>nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli</p>
4.	Smak i zapach	<p>Typowy dla danego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;</p>

WYROBY CIASTKARSKIE		
L.P.	CECHY:	WYMAGANIA
1.	Wygląd ogólny	<p>Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona lukrem /cukrem pudrem/ owocami równomiernie rozłożonymi na całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta;</p> <p>Barwa powierzchni niewykończonej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - od złocistej do jasnobrązowej; <p>Barwa powierzchni wykończonej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - polewą kakaową - brązowa - galaretką - transparentna lub inna w zależności od zabarwienia galaretki, dokładnie pokrywająca owoce użyte do dekoracji - glazurą - biała lub inna w zależności od zabarwienia glazury

		niedopuszczalne wyroby zgniecione, pokruszone, popękane, zabrudzone, ze śladami pleśni; zjeżdżenia; popsucia;
2.	Konsystencja i struktura	Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, 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 sol
3.	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.^{1 2}

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .³

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.⁴

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74250, PN-A-74001,

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli cenowej w opisie poszczególnych produktów, zgodnie z normą: PN-A-74250

5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie⁵

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.⁶

⁵ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.