

Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1

im. Gabriela Narutowicza

ul. J. Piłsudskiego 68

05- 600 Grójec

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

CZĘŚĆ II:

DOSTAWA PIECZYWA,

ŚWIEŻYCH WYROBÓW PIEKARSKICH I CIASTKARSKICH

CPV	15810000- 9	Pieczyno, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
-----	-------------	--

Spis treści

1.	BUŁKA PSZENNA ZWYKŁA 60-80 g.....	3
2.	CHŁEB PSZENNO-ŻYTNI KROJONY W FOLII 480-500 g.....	7
3.	CHŁEB PSZENNO-ŻYTNI WIELOZIARNISTY KROJONY W FOLII 480-500 g.....	11

1. BUŁKA PSZENNA ZWYKŁA 60-80 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułka pszenna zwykła.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułka pszenna zwykła przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74108 „Pieczywo – Metody badań”
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)

1.3. Definicja

BUŁKA PSZENNA ZWYKŁA

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej (typ 450–550), wody, drożdży i soli. W żywieniu szkolnym:

- nie dopuszcza się stosowania substancji słodzących,
- ogranicza się stosowanie dodatków do żywności,
- zaleca się prosty skład (tzw. „czysta etykieta”),
- nie dopuszcza się stosowania polepszaczy piekarskich (w tym m.in. E471, E472, E481, E482 oraz innych dodatków technologicznych tego typu).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Bułka pszenna zwykła o masie 60 -80 g.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

BUŁKA PSZENNA ZWYKŁA		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	Kształt typowy (okrągły, owalny lub podłużny), nie dopuszcza się wyrobów zdeformowanych, zgniecionych, zabrudzonych, spalonych, ze śladami pleśni
2.	Skórka	Złocisto-brązowa, gładka lub lekko chropowata, bez przypaleń i uszkodzeń
3.	Miękisz	Jasny, równomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku; po nacisku wraca do pierwotnego kształtu; niedopuszczalny miękisz lepki, zakalcowaty, kruszący się
4.	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

BUŁKA PSZENNA ZWYKŁA		
L.p.	Wskaźnik	Wymagania
1	Masa jednostkowa	≥ 60 g
2	Wilgotność miękiszu	maks. 44%
3	Kwasowość (w przeliczeniu na kwas mlekowy)	do 3,0°
4	Zawartość soli (NaCl)	maks. 1,5%
5	Zawartość cukrów dodanych	0% (nie dopuszcza się dodatku cukrów i substancji słodzących)
6	Zawartość tłuszczu	(wyłącznie naturalnie występujący w surowcach, bez dodatku tłuszczu)
7	Zawartość popiołu (w przeliczeniu na suchą masę)	zgodna z użytą mąką (typ 450–550)

8	Obecność zanieczyszczeń fizycznych	niedopuszczalna
9	Substancje dodatkowe	zgodnie z Rozp. (WE) 1333/2008 oraz OPZ – w praktyce brak (czysta etykieta, bez polepszaczy)
10	Zanieczyszczenia chemiczne (np. metale ciężkie, mykotoksyny)	zgodnie z Rozp. (UE) 2023/915
11	Pozostałości środków ochrony roślin	zgodnie z obowiązującym prawem UE

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

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

3. Masa netto

Bułka pszenna zwykła o masie min. 60-80 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

Produkt świeży, nie mrożony ani nie odpieczany z półproduktu mrożonego.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74108

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 i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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, bez przegrodowe 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. uwzględnić obowiązki zgodne z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 oraz krajowym rozporządzeniem MRiRW z 2014 r.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

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

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:30.

2. CHLEB PSZENNO-ŻYTNI KROJONY W FOLII 480-500 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba pszenno-żytniego krojonego w folii.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chlebem pszenno-żytnim krojonym przeznaczonym w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74108 „Pieczywo – Metody badań”
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)

1.3. Definicja

CHLEB PSZENNO-ŻYTNI KROJONY W FOLII

Załącznik Nr. Załącznik Nr 1.2 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. II
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i żytniej typ 720, na naturalnym zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Nie dopuszcza się stosowania konserwantów (np. propionianów E280–E282)

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CHLEB PSZENNO-ŻYTN I KROJONY W FOLII		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2.	Skórka	Skórka ściśle połączona z mięksizem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku mięksizu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm
3.	Mięksiz	Mięksiz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli
4.	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CHLEB PSZENNO-ŻYTN I KROJONY W FOLII		
L.p.	Wskaźnik	Wymagania
1	Masa jednostkowa	500 g
2	Wilgotność mięksizu	maks. 48%
3	Kwasowość (w przeliczeniu na kwas mlekowy)	4,0 – 7,0°
4	Zawartość soli (NaCl)	maks. 1,5%
5	Zawartość cukrów dodanych	0% (nie dopuszcza się dodatku cukrów i substancji słodzących)
6	Zawartość tłuszczu	0% – nie dopuszcza się dodatku tłuszczu

Załącznik Nr. Załącznik Nr 1.2 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. II
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

7	Zawartość popiołu	zgodna z użytymi mąkami (typ 750 i 720)
8	Substancje dodatkowe	zgodnie z Rozp. (WE) 1333/2008 – zalecany brak (czysta etykieta, bez polepszaczy)
9	Zanieczyszczenia chemiczne	zgodnie z Rozp. (UE) 2023/915
10	Pozostałości środków ochrony roślin	zgodnie z prawem UE
11	Obecność zanieczyszczeń fizycznych	niedopuszczalna

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

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

3. Masa netto

Masa jednostkowa netto: 480-500g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74108

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 i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

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

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:30.

3. CHLEB PSZENNO-ŻYTNII WIELOZIARNISTY KROJONY W FOLII 480-500 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba pszenno-żytniego wieloziarnistego krojonego w folii.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba pszenno-żytniego wieloziarnistego przeznaczonego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74108 „Pieczywo – Metody badań”
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 27 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2003, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)

1.3. Definicja

CHLEB PSZENNO-ŻYTNÍ WIELOZIARNISTY KROJONY W FOLII

Pieczywo mieszane pszenno-żytnie wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i mąki żytniej typ 720, na zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznika (nie mniej niż 4%), siemienia lnianego (nie mniej niż 4%), sezamu (nie mniej niż 4%), ekstraktu słodowego, soli i innych surowców określonych recepturą. Nie dopuszcza się stosowania mieszanek piekarskich zawierających dodatki technologiczne (polepszacze, emulgatory).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Nie dopuszcza się stosowania konserwantów, w szczególności propionianów (E280–E282). Produkt świeży, nie mrożony, nie odpieczany z ciasta mrożonego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CHLEB PSZENNO-ŻYTNÍ WIELOZIARNISTY KROJONY W FOLII		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	Bochenki o kształcie okrągłym lub podłużnym, powierzchnia posypana ziarnami (słonecznika, siemienia, sezamu), niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2.	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia;
3.	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi użytymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli
4.	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CHLEB PSZENNO-ŻYTNÍ WIELOZIARNISTY KROJONY W FOLII		
L.p.	Wskaźnik	Wymagania
1	Masa jednostkowa	500 g
2	Wilgotność miękiszu	maks. 48%

Załącznik Nr. Załącznik Nr 1.2 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. II
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

3	Kwasowość (w przeliczeniu na kwas mlekowy)	4,0 – 7,5°
4	Zawartość soli (NaCl)	maks. 1,5%
5	Zawartość cukrów dodanych	0% (nie dopuszcza się dodatku cukrów i substancji słodzących)
6	Ekstrakt słodowy	dopuszczony wyłącznie jako składnik technologiczny, bez dodatku cukrów prostych
7	Zawartość tłuszczu	brak dodatku tłuszczu; dopuszczalny wyłącznie naturalnie występujący w ziarnach
8	Zawartość ziaren	zgodnie z deklaracją: min. 4% każde (słonecznik, siemię lniane, sezam)
9	Zawartość popiołu	zgodna z użytymi mąkami (typ 750 i 720)
10	Substancje dodatkowe	zgodnie z Rozp. (WE) 1333/2008 – zalecany brak (czysta etykieta, bez polepszaczy)
11	Zanieczyszczenia chemiczne	zgodnie z Rozp. (UE) 2023/915
12	Pozostałości środków ochrony roślin	zgodnie z prawem UE
13	Obecność zanieczyszczeń fizycznych	niedopuszczalna

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego, w szczególności zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005

3. Masa netto

Masa jednostkowa netto: 480-500g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 48 godz. od daty dostawy do magazynu PSP nr.1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74108

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 i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

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

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:30.