

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość [kg]
1	Ciasto drożdżowe z kruszonką	Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego . Wykończony kruszonką i cukrem pudrem. Wypiekane na blachach. Kształt nadany formą, w której jest wypiekany, spulchniony drożdżami. Barwa skórki złocista do jasnobrązowej, górna powierzchnia posypana cukrem pudrem. Smak i zapach właściwy dla użytych surowców i aromatów. <b>Niedopuszczalny</b> stęchły lub inny obcy smak. Ciasto bez śladów przypaleń. Niedopuszczalne :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	55
2	Babeczki kruche	Babeczki otrzymane z ciasta kruchego niesłodzonego poprzez wylepienie foremek w kształcie babeczki z wgłębieniem o wysokości 2 cm i średnicy około 8 cm. Średnia waga babeczki 40-50g. Barwa złocista do jasnobrązowej. Wyrób charakteryzujący się dużą kruchością. Smak i zapach właściwy dla użytych surowców i dodatków . <b>Niedopuszczalny</b> smak stęchły lub inny obcy.Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	26
3	Babka marmurkowa	Wyrób na bazie ciasta biszkoptowo- tłuszczowego Kształt prostokątny nadany formą w której został wypieczony. Na powierzchni górnej charakterystyczne pęknięcie. Część powierzchni babki może mieć powierzchnie brązową. Waga 900-1000g. Posypana cukrem pudrem. Smak i zapach właściwy dla użytych składników lekko słodki wyczuwalny dodatek kakao niedopuszczalny stęchły lub inny obcy. Barwa jasnożółta z brązową. <b>Niedopuszczalne</b> grudki surowców, zakalec, przypalenia , połamania. <b>Niedopuszczalny</b> smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	30
4	Ciasteczka	<b>Ciasteczka ; kokoski</b> - wyrób uzyskany z masy kokosowej o kształcie gwiazdek o średnicy ok. 5 cm, <b>ciasteczka kruche</b> - wyrób uzyskany z ciasta kruchego z dodatkiem marmolady, <b>rureczki z nadzieniem budyniowym</b> - ciasto ptysiowe z nadzieniem, <b>mieszanka</b> - ciastka kruche, <b>pieguski</b> - ciastka kruche z kawałkami czekolady, <b>liście cynamonowe</b> - ciasto na bazie migdałów z	kg	50

		cynamonem. Barwa jasnożółcista. Niedopuszczalne :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.		
5	Ciasteczka francuskie	Wyrób z ciasta francuskiego . Kształt ciastek w formie koperty z nadzieniem sera z dodatkiem budyniu. Ciastka posypane cukrem pudrem. <b>Niedopuszczalny</b> smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	20
6	Ciasto biszkoptowe z galaretką /typu Ptasia mleczko/	Wyrób z ciasta biszkoptowego, wypiekany na blachach. Biszkopt przekładany kremem otrzymanym z napowietrzonej śmietanki kremowej z galaretką owocową i cukrem pudrem. Wykończony owocami i galaretką owocową . Barwa biszkoptu żółcista do jasno-brązowej, masa kremowa delikatna i puszysta przylegająca do biszkoptu. Powierzchnia sucha bez przypaleń i zagniecień. Galaretka o strukturze jednorodnej. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	30
7	Ciasto biszkoptowe z kokosem i kremem budyniowym /typu Rodzynekowiec/	Ciasto biszkoptowe przełożone warstwą kokosu i kremu budyniowego. Całość wykończona polewą czekoladową z rodzynkami. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się oraz smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	35
8	Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym /typu Raffaello/	Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym i masą jagodową, wykończone masą kokosową. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin	kg	30

		przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.		
9	Ciasto biszkoptowe z prażonymi jabłkami /typu Bajadera/	Ciasto biszkoptowe z masą z prażonych jabłek, galaretki i pianki. Całość posypana cukrem pudrem. Niedopuszczalne :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	40
10	Ciasto biszkoptowo - kawowe z wiśniowymi dodatkami /typu Biedronka/	Ciasto biszkoptowo-kawowe z dodatkiem wiśni i pianki wiśniowej polane galaretką wiśniową. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	40
11	Ciasto jogurtowe	Ciasto jogurtowe z dodatkami np.(nadzienie o smaku malinowym, ananasowym -kawałki ananasa, owoce sezonowe, kakao ). Całość udekorowana np. prażonym kokosem, żelem lub posypką. Smak i zapach właściwy do użytych składników. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	40
12	Ciasto ucierane z jabłkami, orzechami i cynamonem /typu Cynamonowiec/	Ciasto piernikowe z dodatkiem cynamonu, jabłek, bakalii i orzechów. Posypane cukrem pudrem. <b>Niedopuszczalne</b> : grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	35
13	Jabłecznik	Ciasto kruche przełożone prażonymi jabłkami. Wykończone paskami z ciasta kruchego i kruszonki. Wypiekane na blachach. W korpusach kruchych charakterystyczna barwa jasnokremowa do żółtej, smak i zapach swoisty, bez oznak kruszenia i rozsypywania. Dobra krawalność. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy, przypalone, twarde, rozpadające się. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z	kg	50

		materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.		
14	Makowiec	Ciasto kruche połączone z masą makową z dodatkiem bakalii. Wykończone paskami z ciasta kruchego i kruszonki. Wypiekane na blachach. W korpusach kruchych charakterystyczna barwa jasnokremowa do żółtej, smak i zapach swoisty, bez oznak kruszenia i rozsypywania. Dobra krawalność. Mak bez zanieczyszczeń ( piasek) i smaku stęchlizny. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. przypalone, twarde, rozpadające się. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	20
15	Pączki	Wyrób cukierniczy z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, jaj, tłuszczu, z nadzieniem z powideł, kremu budyniowego lub toffi nie mniej niż 20% masy pączka; wykończony glazurą lukrową lub cukrem pudrem, kształt: okrągły, barwa skórki jasnobrązowa; miękisz: suchy w dotyku, o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty; średnia waga w partii ok.100 g. Smak i zapach typowy dla drożdżowych wyrobów smażonych. Barwa skórki złocista do jasnobrązowej. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Przydatność do spożycia: pączek świeży tj. wyprodukowany w dniu dostawy o terminie przydatności do spożycia nie krótszym niż 1 dzień.	kg	30
16	Piernik	Ciasta piernikowe przełożone marmoladą, wykończone polewą kakaową i posypkami. Kształt nadany formą. Barwa jasnobrązowa do ciemnobrązowej, struktura średnio porowata. <b>Niedopuszczalne</b> występowanie zakalca i ciemniejszych smug. Warstwa polewy ściśle połączona z miękiszem. Smak i zapach charakterystyczny do użytych składników. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	20
17	Rogaliki z nadzieniem	Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego w kształcie malutkich rogalików. Nadzienie z kremu budyniowego, nadzieniem serowym lub marmolady. Waga jednostkowa 30g- 60g. Każdorazowa dostawa powinna zawierać rogaliki jednakowej wielkości. Barwa skórki złocista do jasnobrązowej wykończona cukrem pudrem. <b>Niedopuszczalny</b> smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	50

18	Rolada biszkoptowo-makowa	Wyrób uzyskany z połączenia ciasta biszkoptowego i masy makowej w kształcie rulonu. Wykończony polewą, udekorowany wiórkami kokosowymi lub kolorową posypką. Waga 1 szt nie mniej niż 1,80 kg. Barwa biszkoptu złocista do jasno-brązowej. Smak słodki, właściwy dla zastosowanych dodatków. Mak bez zanieczyszczeń ( piasek) i smaku stęchlizny. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone,twarde, rozpadające się. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	20
19	Rolada z bitą śmietaną	Wyrób uzyskany z połączenia ciasta biszkoptowego i masy kremowej otrzymanej z napowietrzonej śmietanki świeżej i paska galaretki owocowej zwinięty w rulon. Ciasto wykończone polewą lub cukrem pudrem. Waga 1 szt nie mniej niż 1,80 kg. Barwa biszkoptu złocista do jasnobrązowej. Ściśle połączona z nadzieniem z bitej śmietany. Smak i zapach właściwy dla ciasta biszkoptowego, użytej słodkiej śmietanki. <b>Niedopuszczalny</b> smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	20
20	Sernik na zimno	Ciasto biszkoptowo - kakaowe nasączone kawą wyłożone masą serową uzyskaną z sera białego, ubitej śmietany, cukru, żelatyny . Masa serowa przełożona biszkopcikami. Całość udekorowana posypką. Smak i zapach właściwy do użytych składników. <b>Niedopuszczalne:</b> grudki surowców, zakalec oznaki przypalenia, ciasto połamane, popękane, rozpadające się, o twardej strukturze, smak i zapach stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	20
21	Sernik z brzoskwinia lub rodzynekami	Wyrób z ciasta kruchego, wypiekany na blachach z dodatkiem kawałków brzoskwiń lub rodzynek. Wykończony polewą i wiórkami kokosowymi. Barwa masy serowej kremowej do jasno-złotej, jednorodna struktura masy bez oznak kruszenia, puszysta. Korpusy kruche, jasno-kremowe do żółtej. Smak i zapach swoisty charakterystyczny dla użytych dodatków. <b>Niedopuszczalny</b> stęchły lub inny obcy. Niedopuszczalne :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	kg	60

22	Seromakowiec	<p>Ciasto kruche przełożone masami: makową i serową. Masy przylegające ściśle do siebie. Ciasto wypiekane na blachach, wykończone glazurą, posypane wiórkami kokosowymi lub orzechami itp. Korpusy kruche, plastyczne, jasno-kremowe do żółtej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, bez oznak zakalca. Barwa masy serowej kremowa do jasno-żółtej. Smak słodkawo -kwaśny charakterystyczny dla zastosowanych składników. Masa makowa zwarta drobnoziarnista. Masy ściśle przylegające do siebie nie wykazujące oznak kruszenia. Mak bez zanieczyszczeń. <b>Niedopuszczalne</b> :grudki surowców, zakalec, ciasto połamane, popękane, przypalone, twarde, rozpadające się. ( piasek) i smaku stęchlizny. Niedopuszczalny smak stęchły lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta, adres, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	kg	20
----	--------------	---	----	----