

*Załącznik 1.1B do SIWZ znak WT.2370.12.2020*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_ciaстка suche*

**Poz.1**

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Chalwa sezamowa</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	Wyrób z miazgi sezamowej o dużej zawartości tłuszczu. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, zawartość miazgi sezamowej nie mniej niż 45%. Barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu, smak i zapach – charakterystyczny dla dodanych dodatków tj. bakalie, wanilia, kakao, orzechy. Kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (waniliowa, czekoladowa, pistacjowa)
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie jednostkowe – 100g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	<b>Transport</b>	Chalwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

**Poz. 2,3**

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Czekolada mleczna</b> <b>Czekolada nadziewana</b>
2.	<b>Charakterystyka</b>	W podstawowym składzie mlecznej czekolady znajduje się: cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy oraz spora ilość mleka. Powinna zawierać nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej, 14% masy mlecznej oraz tłuszcz. Czekolada nadziewana: nadzienie owocowe lub inne – zawartość nadzienia min 18%, zawartość czekolady mlecznej min 60%. Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa brązowa, jednolita w całej masie lub z nadzieniem, przełom matowy jednolity. Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej oraz użytego nadzienia. kształt – prostokątny regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu).
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe – tabliczka 100g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną lub folię opakowanie zbiorcze – kartonik 20 – 30szt, Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	<b>Transport</b>	Czekolady należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

*Załącznik 1.1B do SIWZ znak WT.2370.12.2020*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_ciaстка suche*

**Poz. 4.**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciałka maślane</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku, kształt – okrągły, wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobów,
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie jednostkowe – min 150g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

**Poz.5.**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Wafel z kremem w czekoladzie</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Wafel z kremem w różnych smakach obłany czekoladą. struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów Zawartość czekolady nie mniej niż 30%, kremu kakaowego nie mniej niż 49%
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Batoniki pakowane jednostkowo – min 36g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Batony należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia.

*Załącznik 1.1B do SIWZ znak WT.2370.12.2020*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_ciaстка suche*

**Poz.6**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Baton z nadzieniem nugatowym oblanym karmelem w czekoladzie</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie pokryty czekoladą,
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia. Zaniżona zawartość kuwerty zasinienia. obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Batoniki pakowane jednostkowo o wadze min 47g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Batony należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia.

**Poz.7**

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Biszkopty z galaretką w czekoladzie</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Ciasteczka biszkoptowe z galaretką owocową w polewie czekoladowej. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku (wiśniowe, pomarańczowe, jagodowe, malinowe itp.) kształt- okrągły i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	Opakowanie jednostkowe – min 147g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Inne wymagania</b>	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

*Załącznik 1.1B do SIWZ znak WT.2370.12.2020*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_ciałka suche*

Poz. 8,9,10,11,12

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Krucze ciastka przekładane kremem typu markizy, Ciastka z nadzieniem kokosowym z czekoladzie, Ciastka z nadzieniem adwokatomowym w czekoladzie Herbatniki z kremem o smaku śmietankowym z galaretką o smaku owocowym Ciastka biszkoptowe przekładane kremem</b>
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt, wielkość- okrągły, podłużny, prostokątny charakterystyczny dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – 1kg – 3kg Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Poz,13

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Ciastka mieszanka</b>
2.	Charakterystyka	Ciastka o różnych smakach i formach, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt, wielkość – różne formy charakterystyczny dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – 1kg – 3kg Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciasta należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

*Załącznik 1.1B do SIWZ znak WT.2370.12.2020*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_ciaстка suche*

Poz. 14

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Wafelki kakaowe w czekoladzie typu pryncypalki</b>
2.	Charakterystyka	Wafelki z kremem kakaowym w czekoladzie deserowej. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, krucha, łamliwa charakterystyczna dla wafli. Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobu. Zawartość czekolady nie mniej niż 47%, kremu kakaowego nie mniej niż 32%, wafli nie mniej niż 19%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – min 235g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Poz. 15,16

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Herbatniki kokosowe, kakaowe</b>
2.	Charakterystyka	Ciałka typu herbatniki o smaku kakaowym i kokosowym z zawartością wiórek kokosowych nie mniej niż 15%, lub kakao nie mniej niż 7%. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, krucha, łamliwa charakterystyczna dla herbatników. barwa charakterystyczna dla danego wyrobu zależna od użytych dodatków. Kształt- okrągły i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – min 168g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

*Załącznik 1.1B do SIWZ znak WT.2370.12.2020*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_ciaстка suche*

Poz. 17

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Suche wafle przekładane kremem w różnych smakach</b>
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, krucha, łamiwa charakterystyczna dla wafli barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu i użytych dodatków smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt- prostokątny i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – min 180g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok )
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Wafle należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Poz.18,19

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Kruchy wafelek z kremem kakaowym obłany czekoladą, Wafel obłany białą czekoladą przekładany kremem w różnych smakach</b>
2.	Charakterystyka	wafelek pokryty czekoladą składający się z czterech warstw wafla połączonych czekoladowym wypełnieniem lub wafelek pokryty białą czekoladą przekładany kremem w różnych smakach. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamiwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Batoniki pakowane jednostkowo – min 35g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Wafle należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Na zamówienie Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia.

*Załącznik 1.1B do SIWZ znak WT.2370.12.2020*  
*Opis przedmiotu zamówienia\_ciaстка suche*

Poz. 20

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciałka z bakaliami w czekoladzie
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt- okrągły i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów na wierzchu rodzynki, orzechy, chrupki ryżowe w polewie czekoladowej- zawartość czekolady nie mniej niż 35%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – min 140g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Poz. 21

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pierniczki nadziewane w polewie czekoladowej
2.	Charakterystyka	Pierniczki w polewie czekoladowej z nadzieniem owocowym nie mniej niż 20%, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, miękka charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – korzenny, charakterystyczny dla pierników oraz użytych dodatków kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów np. serduszko w polewie czekoladowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – min 300g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Pierniczki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia