

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sernik z brzoskwinia (poz.22)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dużymi kawałkami brzoskwini</p> <p>gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* ser – 5,0 kg,</li> <li>* cukier – 1,5 kg,</li> <li>* jajka – 0,5 kg,</li> </ul>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sernik wiedeński (poz.21)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>mięksisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>masy serowej – białą kremową do jasnożółtej, równomierna w całej masie</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,</p> <p>masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez</p> <p>gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* ser – 5,0kg,</li> <li>* cukier – 1,5kg,</li> <li>* jajka – 0,5kg,</li> </ul>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Seromakowiec (poz.24)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>masy serowej – białą kremową do jasnożółtej, równomierna w całej masie</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,</p> <p>zawartość metali zgodna z powoływaną PN,</p> <p>masa serowa równomiernie rozłożona na masie makowej, nie oddzielająca się , o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez</p> <p>masa makowa równomiernie rozłożona na kruchym spodzie z dodatkami ( rodzynki, orzechy, migdały )</p> <p>gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <p>* ser – 3,0 kg,      * mak - 2,0kg,</p> <p>* cukier – 1,5kg,</p> <p>* jajka – 0,5kg,</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>seromakowiec o suchej masie seromakowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej oraz makowej</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, seromakowce zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Seromakowiec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Makowiec (poz.13)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>mięgisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca, masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.)</p> <p>gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <p>* mak – 4,0kg,</p> <p>* cukier – 0,7kg,</p> <p>* jajka – 0,5kg,</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>makowce o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Makowiec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Bułka drożdżowa z nadzieniem (poz.2)
2.	Charakterystyka	<p>kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca</p> <p>barwa:</p> <p>skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki</p> <p>masa bułki – 100g</p>
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Bułki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pączek (poz.16)
2.	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – okrągły w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa:</p> <p>skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej,</p>
3.	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>pączki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki</p> <p>masa pączka 100g</p>
5.	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	<b>Transport</b>	Pączki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Placek drożdżowy z owocami (poz. 18)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>produkt – wyrób z ciasta drożdżowego z kawałkami dowolnych owoców ( śliwka, gruszka, brzoskwinia, morela, banan) wykańczany cukrem pudrem lub kruszonką cukierniczą,</p> <p>kształt – w kształcie nadanym przez producenta,</p> <p>barwa: jasnożółta</p> <p>mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu,</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, bez kruszonki</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania,</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Placek drożdżowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mazurek (poz.14)
2.	Charakterystyka	<p>kształt – podstawa podłużna, kwadratowa lub w kształcie nadanym przez producenta,</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego– złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękiś – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka,</p> <p>masa nadzienia równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku charakterystycznym dla użytych składników ( miodu, owoców śliwek, wiśni, pomarańczy itp.), słodka, posypana bakaliami (rodzynki, orzechy, migdały itp.)</p> <p>gotowy mazurek w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż 4 kg masy owocowej.</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>mazurki, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy nadzienia, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porozrywane, z płynnym oddzielającym się nadzieniem</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Mazurek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu w okresie świątecznym



<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Babka cytrynowa w polewie (poz.1)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą cukierniczą o smaku cytrynowym,</p> <p>barwa:</p> <p>skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki cytrynowej</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy, lub niedokładnie oblane</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Babkę w polewie należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jabłecznik (poz.10)
2.	Charakterystyka	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczника, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym</p> <p>gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* jabłka – 7,0kg,</li> <li>* cukier – 1,0kg,</li> <li>* jajka – 0,2kg,</li> </ul>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>jabłeczники zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, jabłeczники zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Jabłecznik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Piernik (poz.17)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony polewą</p> <p>barwa - równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny (korzenny) swoisty dla piernika,</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny,</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne,</p> <p>pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy ,objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Piernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Keks (poz.11)
2.	Charakterystyka	<p>Wyrób z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynek, fig , migdałów, orzechów itp. kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwym charakterystycznym podłużnym pęknięciem, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony polewą lub lukrem, barwa– równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki tj, owoce z syropu, rodzynki, figi , migdały, orzechy it.</p> <p>masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta z widocznymi dodatkami.</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>keksy zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , bez polewy lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, keksy zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Keks należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciasteczka bankietowe (poz. 3)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, francuskiego, parzonego nie nasączone lub nasączone syropem, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa ciastka – 50-60g
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°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>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciastka deserowe; Kremówka – karpatka poz. 12 Ciastko W-Z, poz. 27, Napoleonka poz.15, Gniazdka-poz.8, Grzebień francuski poz.9
2.	Charakterystyka	Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, francuskiego, parzonego nie nasączone lub nasączone syropem, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, bezą, bitą śmietaną, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa ciastka – 90-100g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Faworki (poz.7)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Faworki otrzymane z ciasta krucho- tłuszczowego smażone na głębokim oleju, małe przeplatane kawałki posypane cukrem pudrem
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa faworka 15g-30g
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Faworki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu w okresie świątecznym

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Rolady biszkoptowe: Rolada z bitą śmietaną (poz.19) Rolada z jabłkiem (poz. 21) Rolada z makiem (poz. 20)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, parzonego nie nasączone , przekładane różnego rodzaju masami ( makowa, jabłkową, bitą śmietaną zależnie od rodzaju rolady, kształt charakterystyczny dla rolady w kształcie walca.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Rolady należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	1-3 razy w tygodniu



<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciasto „Snickers” (poz.26)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona pokruszonymi orzechami.</p> <p>barwa - równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Dwa blaty jeden biszkoptowo-czekoladowy drugi jasny biszkopt przełożone podwójną masą budyniowo-czekoladową i masą budyniową</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez wykończenia</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciasto bakaliowe (poz.4)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony masą karmelową i orzechami</p> <p>barwa - równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla ciasta bakaliowego. Dwa blaty czekoladowe przełożone masą budyniową</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez masy karmelowej i orzechów,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciasto kokosowe (poz. 5)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami matowa, wykończona delikatną kratownica z polewy czekoladowej.</p> <p>barwa - równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Delikatny budyń na biszkopie przykryty kokosanką.</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciasto „Orzechowiec” (poz. 6)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, wykończony masą orzechową. barwa - równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Cisto krucho-miodowe przełożone kremem budyniowym.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez masy orzechowej objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Sernik jabłkowo- kokosowy (poz.24)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczona, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa.</p> <p>Barwa spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej na spodzie masa z jabłka prażonego następna masa serowa wykończona</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika z jabłkiem,</p> <p>masy równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielające się od ciasta kruchego,</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciasto „Malinowa chmurka” (poz.31)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto na kruchym spodzie, który pokryty jest warstwą malin wymieszanych z galaretką malinową, a następnie kremem śmietankowym z dodatkiem serka mascarpone. Całość przykryta bezą posypaną płatkami migdałów. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana.</p> <p>Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla malin</p> <p>Masa malinowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym, nie oddzielająca się od ciasta.</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez warstwy wierzchniej z objawami pleśnienia, psucia.</p> <p>Uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione.</p> <p>Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	<b>Ciasto ze szpinakiem „Leśny mech” (poz.32)</b>
2.	Charakterystyka	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto biszkoptowe ze szpinakiem (koloru zielonego), przełożone warstwą kremu śmietanowego, Ciasto lekko nasączone. Wierzch posypyany pokruszonym, zielonym ciastem i pestkami granatu</p> <p>Krem śmietanowy równomiernie rozłożony w całym cieście, nie oddzielający się od ciasta.</p> <p>Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych składników</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechanicznego, zdeformowane, zgniecione.</p> <p>Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Ciasto „Tiramisu” (poz. 28)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto biszkoptowe (lub biszkopty) nasączone mocną kawą przełożone kremem z sera mascarpone , śmietany 30%, cukru pudru i żółtek . Całość posypana (opruszona) naturalnym kakao.</p> <p>Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych składników</p>
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne</p> <p>Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , bez posypki z objawami pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione.</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu



<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Babeczki „Mufinki” (poz.29)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynkami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np.w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt 70-80g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°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>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

<b>1.</b>	<b>Nazwa grupy (produkty)</b>	<b>Groszek ptysiowy (poz.30)</b>
<b>2.</b>	<b>Charakterystyka</b>	Groszek ptysiowy – drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych „groszków” lub dużych ziaren ciecierzycy. Składniki: tłuszcz roślinny lub masło, mąka pszenna, jajka, woda, sól , środki spulchniające.
<b>3.</b>	<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne groszki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, groszki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
<b>4.</b>	<b>Materiał opakowaniowy, znakowanie</b>	opakowanie jednostkowe 80g -120g
<b>5.</b>	<b>Warunki, sposób przechowywania</b>	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
<b>6.</b>	<b>Transport</b>	Groszek ptysiowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
<b>7.</b>	<b>Częstotliwość dostaw</b>	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu