

**WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW****PIECZYWO I WYROBY PIEKARSKIE****I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyień.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy przygotowywaniu posiłku. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.

II. Wymagania szczegółowe		III. Wymagania jakościowe
Asortyment	Cechy sensoryczne	Skład / Rodzaj produktu
<b>Pieczyczo krojone: chleb różny, wek</b>	skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności	bez dodatku karmelu (E-150b,c,d), kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412)
<b>Bułki maślane, rogale maślane</b>	skórka gładka, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej; miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności	bez dodatku karmelu (E-150b,c,d), kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412)
<b>Chałka drożdżowa</b>	skórka gładka, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej; miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności	w składzie drożdże, bez zawartości substancji chemicznych: kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412)
<b>Ciastka</b>	barwa właściwa dla danego asortymentu, użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być ciemniejsze, lecz nieprzypalone, dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie	bez zawartości substancji chemicznych: kwasu propionowego (E280)
<b>Bułka tarta</b>	struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna dla produktu, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa; bez obcych posmaków i zapachów, zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, objawów pleśnienia, psucia, zawilgocenia	bez zawartości mieszanki piekarniczej
<b>Pączki</b>	wykończone cukrem pudrem/ lukrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione; miękisz sprężysty, suchy w dotyku, z widocznym nadzieniem; barwa skórki jasnobrązowa do brązowej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	bez zawartości substancji spulchniających, barwników, substancji konserwujących i tym podobnych substancji ulepszających produkt
<b>Ciasto drożdżowe z owocami / ciasto jogurtowe</b>	barwa skórki złocista do jasnobrązowej; miękisz elastyczny; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; niedopuszczalne grudki surowców; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	w składzie drożdże, bez zawartości substancji chemicznych: kwasu propionowego (E-280), gumy guar (E-412)
<b>Sernik</b>	powierzchnia obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym; masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	bez zawartości substancji spulchniających, barwników, substancji konserwujących i tym podobnych substancji ulepszających produkt