

**Rogale mleczne Jm.- kg,****Część Nr 2**

Rogale mleczne (masa rogała 80g – 100g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego - rogali, obsypane makiem,

struktura i konsystencja – kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka, skórka gładka, błyszcząca,

barwa skórki: – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu,

miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej kralalności, sprężysty, równomiernie porowaty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

rogale o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkim, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną

uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Ciastka tortowe (bankietowe) Jm.- kg,**  
Ciastka tortowe (bankietowe - masa 50g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego

kształt – w kształcie małych prostokątów,

miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta

Ciastka tortowe (bankietowe) z masą kremową w pomadzie owocowej, czekoladowej lub marcepanowej; każde ciastko ułożone w „kokilkach”, masa jednego ciastka 50 g , wysokość jednego ciastka 5 cm.,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, niespójne (krem + ciasto)

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Rożki Jm.- kg,**  
Rożki (masa do 50g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego  
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,  
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta  
Rożki na spodzie makaronikowym z kremem czekoladowym w polewie czekoladowej, każde ciastko ułożone w „kokilkach”,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Sernik Jm.- kg,**  
Sernik

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – sernika z rodzynkami i polewą lukrową.

kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem,

barwa - masy serowej – białą kremową do jasnożółtej, równomierna w całej masie

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,

masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie rozpadająca się, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki) ,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalciem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,

objawy pleśnienia, psucia,

uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Babka poznańskaJm.- kg,**

Babka poznańska w polewie czekoladowej

Babeczki 100g w kokilkach

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – babki w polewie czekoladowej,

kształt – podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie oblane polewą cukierniczą czekoladową,

barwa skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne,

babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczną charakterystykę produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Ciastko francuskie z jabłkiem Jm.- kg,**  
Ciastko francuskie z jabłkiem (masa 100 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasto francuskie)

kształt – trójkąt z charakterystycznym listkowaniem, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, oblany lukrem lub posypyany cukrem pudrem

barwa skórki – jasnobrązowa,

mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – swoisty dla ciasta francuskiego,

Ciastko francuskie z nadzieniem z jabłka prażonego z lukrem.

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkim, z zakalciem,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Jabłecznik Jm.- kg,**  
Jabłecznik

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłeczniaka,

kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa,

barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczniaka,

masa jabłkowa równomiernie rozłożona na całym cieście biszkoptowym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko-kwaśnym, lekko cynamonowym,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne

jabłeczniaki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, niespójne (ciasto + jabłka ),

objawy pleśnienia, psucia,

uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniaki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Keks Jm.- kg,**

**wymagania klasyfikacyjne:**

kształt – podłużny, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, polewa lukrowa, zawierający w masie wiórki kokosowe, orzechy, migdały, rodzynki, skórka pomarańczowa, owoce kandyzowane,  
barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej kralalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla keksa,  
masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie rozpadająca się, o smaku charakterystycznym dla keksa,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne  
keksy zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub lukru  
objawy pleśnienia, psucia,  
uszkodzenia mechaniczne / zdeformowanie, zgniecenie, porozrywanie/,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.



### **Eklery z kremem budyniowym Jm.- kg,**

Eklery z kremem budyniowym w polewie karmelowej lub czekoladowej (masa 100g)

#### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej z dodatkiem wody, soli, tłuszczu i jaj, wypełniony kremem budyniowym, z polewą czekoladową lub karmelową  
kształt – podłużny wałek, długości ok. 10 cm., skórka charakterystyczna dla ciast wyciskanych tuba zakończoną tuleją,  
barwa skórki – jasnobrązowa,  
miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta.

#### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

#### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, kruszącym się,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

#### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Ciasto jogurtowe Jm.- kg,**

Ciasto jogurtowe z owocami i kruszonką cukierniczą

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, jogurtu, proszku spulchniającego, z wiśniami lub jagodami lub brzoskwiniami lub śliwkami i kruszonką cukierniczą,  
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,  
miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nie rozpadający się,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu.

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim,  
z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

## **Piernik w polewie Jm.- kg,**

### **wymagania klasyfikacyjne:**

kształt – jednolity ,podłużny lub kwadratowy ,pieczony na blasze cukierniczej, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, piernik przełożony konfiturą , równomiernie rozłożoną na całym cieście ,polany polewą czekoladową , mięksisz – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nie rozpadający się, wyraźnie zaznaczony zapach i smak przypraw korzennych, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla piernika,

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny,
- zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne,
- piernik zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się,
- bez polewy, niespójny (ciasto+ marmolada),
- objawy pleśnienia, psucia,
- uszkodzenia mechaniczne, piernik zdeformowany, zgnieciony porozrywany,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- system pakowania,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Makowiec Jm.- kg,**  
Makowiec

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej z rodzynkami, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - makowca,

kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony, lub nadany przez producenta ,skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu,

miększu – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

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.),

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne,

makowce o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez lukru, niespójne (masa+ciasto)

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Placek drożdżowy z owocem Jm.- kg,**  
Placek drożdżowy z owocem sezonowym

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób z ciasta drożdżowego z dodatkiem owocu sezonowego, wykańczany lukrem i kruszonką cukierniczą,  
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,  
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Drożdżówka z nadzieniem Jm.- kg,**  
Drożdżówka z nadzieniem (masa 100 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem,

kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą,

barwa skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyśnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek,

bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, kokosa, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,

zanieczyszczenia mechaniczne,

bułki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku zależy od Zamawiającego

**Mazurek wielkanocny Jm.- kg,**  
Mazurek wielkanocny 80 g do 100 g

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy miodowej, owocowej, lub innej z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - mazurka,  
kształt – podstawa podłużna, kwadratowa lub w kształcie nadanym przez producenta,  
barwa spodu z ciasta kruchego– złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  
miękisz – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka,  
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.),

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
mazurki, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalciem, kruszące się, bez posypki lub lukru  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porozrywane, z płynnym oddzielającym się nadzieniem  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Pączek drożdżowy z nadzieniem Jm.- kg,**

Pączek drożdżowy z nadzieniem o wadze 50g – 100g (nadzieniem min. 10 % masy pączka)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem,

kształt – okrągły lub podłużny, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub w przypadku nadzienia ajerkoniakowego obłany polewa karmelową,

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków,

pączek z nadzieniem z konfitury z róży obłany lukrem, pączek z nadzieniem ajerkoniakowym obłany polewą karmelową,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju

zanieczyszczenia mechaniczne,

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 lub lukru

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.



### **Omlet z bitą śmietaną Jm.- kg,**

Omlet z bitą śmietaną /kremówką 30-36%/ (masa 100g)

#### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, wody i jaj, wypełniony bitą śmietaną zwierzęcą /kremówką 30-36%/ posypane cukrem pudrem,

kształt – okrągły, o średnicy ok. 10 cm., złożony, **wypełniony bitą śmietaną zwierzęcą /kremówką 30-36%** / i owocami np. brzoskwinie, jagody, maliny itp. , posypyany cukrem pudrem

barwa skórki – jasnobrązowa,

miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,

#### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiśzu lepkim, z zakalcem, kruszącym się,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

#### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

### **Kostka owocowa z galaretką Jm.- kg,**

Kostka owocowa z galaretką.

#### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego

kształt – w kształcie nadanym przez producenta, biszkopt pokryty bitą śmietaną zwierzęcą / kremówka 30-36%/lub kremem, owocami i galaretką owocową

barwa - mięksisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta

Kostka owocowa z bitą śmietaną lub kremem, owocami i galaretką owocową.

#### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miększiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, niespójny (ciast + bita śmietana lub krem + galaretka)

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie galaretki,

uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

#### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Rolada truskawkowa z bitą śmietaną Jm.- kg,**

Rolada truskawkowa z bitą śmietaną /kremówka 30-36%/.

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego, pokryte bitą śmietaną zwierzęcą / kremówka 30-36%/, o smaku owocowym ( truskawki, jagody, brzoskwinie, itp.), czekoladowym lub kawowym, itp., posypana cukrem pudrem lub oblana polewą czekoladową

kształt – w kształcie nadanym przez producenta,

barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie galaretki, zastosowanie śmietany roślinnej,

uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Ciastko W-Z Jm.- kg,**  
Ciastko W-Z

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z bitej śmietany zwierzęcej / kremówka 30-36%/, dżemu wiśniowego, obłany polewą czekoladową wykończony gwiazdką z bitej śmietany ( ciasto nasączone aromatem kawowo – rumowym)

kształt – kwadratowy, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa,

barwa spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nasączony aromatem kawowo – rumowym,

smak i zapach – aromatyczny kawowo - rumowy,

masa z bitej śmietany /kremówka 30-36%/ równomiernie rozłożona na całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, obłana polewą czekoladową, wykończona gwiazdką z bitej śmietany.

Pojedyncze ciastko w kształcie kwadratu o wadze 100g

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,

zanieczyszczenia mechaniczne,

ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, niespójne (ciasto+ dżem wiśniowy + bita śmietana + ciasto + polewa czekoladowa + gwiazdka z bitej śmietany),

objawy pleśnienia, psucia,

uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Musze Jm.- kg,**

Musze (masa 50 g – 80 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego i tłuszczu,  
kształt – w kształcie muszelek, przełożone marmoladą z polewą czekoladową,  
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, jasnokremowy,, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,  
Musze z ciasta kruchego, przełożone marmoladą z polewą czekoladową.

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalcem, kruszącym się,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Rurka z bitą śmietaną Jm.- kg,**  
Rurka z bitą śmietaną( kremówka 30-36%) (masa 100 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasto francuskie)

kształt – rurka z charakterystycznym listkowaniem, ciasto nawinięte na metalowe rurki, tak by zwoje ciasta zachodziły na siebie, po upieczeniu napelnione bitą śmietaną i posypane cukrem

barwa skórki – jasnobrązowa,

miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,

smak i zapach – swoisty dla ciasta francuskiego,

Ciastko francuskie z nadzieniem z bitej śmietany zwierzęcej/ **kremówki 30-36%**

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszczalne odchylenia masy poszczególnych ciastek wynosi +/- 3 %,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,

zanieczyszczenia mechaniczne,

zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy

uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

### **Pączki serowe Jm.- kg,**

Pączki serowe – drożdżowe posypane cukrem pudrem ( masa 1 szt od 30g do 40 g)

#### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego, sera oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków serowych,

kształt – okrągły pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, posypana cukrem pudrem,

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków serowych,

#### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju

zanieczyszczenia mechaniczne,

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 cukru pudru

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

#### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

-opis produktu,

-składniki,

-fizykochemiczna charakterystyka produktu,

-cechy mikrobiologiczne,

-materiał opakowaniowy,

-system pakowania,

-rodzaje informacji na etykiecie,

-przechowywanie,

-termin przydatności do spożycia,

-przeznaczenie produktu,

-alergeny.

**Torcik turecki 1m.- kg,**

Torcik turecki ( masa 1 szt. od 100g do 150 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, i tłuszczu,  
kształt – w kształcie dwóch półksiężycy z kruchego ciasta, przełożony delikatnym kremem russel,  
konfiturą z czarnej porzeczki ,udekorowany polewą czekoladową i wiórkami truflowymi,  
barwa - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,  
Torcik turecki w kształcie półksiężycy z ciasta kruchego, przełożony dżemem porzeczkowym,  
delikatnym kremem Russel, udekorowany polewą czekoladową i truflem.

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim,  
z zakalcem, kruszącym się,  
niespójne (ciasto +dżem + krem + ciasto + polewa czekoladowa),  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.



**Grzebień Jm.- kg,**  
Grzebień (masa 100 g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasto francuskie)  
kształt – w kształcie nadanym przez producenta z charakterystycznym listkowaniem, wypełniony marmoladą, posypane cukrem,  
barwa skórki – jasnobrązowa,  
miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,  
smak i zapach – swoisty dla ciasta francuskiego,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Ptysie z bitą śmietaną Jm.- kg,**  
Ptysie z bitą śmietaną / kremówką 30-36% / (masa 100g)

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej z dodatkiem wody, soli, tłuszczu i jaj, wypełniony **bitą śmietaną zwierzęcą / kremówką 30-36% /**, posypane cukrem pudrem,  
kształt – okrągły, o średnicy ok. 10 cm., skórka charakterystyczna dla ciast wyciskanych tuba zakończoną tuleją,  
barwa skórki – jasnobrązowa,  
miękiśz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zastosowanie śmietany roślinnej,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiśzu lepkim, z zakalce, kruszącym się,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy,  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
ptysie wypełnione kremem,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

**Orzechowiec Jm.- kg,**  
Orzechowiec

**wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – jaj, cukru, mąki, proszku spulchniającego, przełożony masą kajmakową, obłany masą orzechową (z orzecha włoskiego)  
kształt – w kształcie nadanym przez producenta,  
miękiś – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nie rozpadający się,  
smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, spalony,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zabrudzenia, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,  
niespójne (ciasto + masa kajmakowa + ciasto + masa orzechowa),  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.

## **Rogale świętomarcińskie Jm.- kg,**

Rogale świętomarcińskie z nadzieniem o wadze 150 g – 350 g

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali z nadzieniem z białego maku orzechów, migdałów rodzynek, oblany lukrem, kształt – w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem,

barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,

miękiś – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyśnięty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju ciasta,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne,

rogale 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 lub lukru

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

uszkodzenia mechaniczne, rogame zdeformowane, zgniecione porozrywane, spalone,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

### **specyfikacja dotycząca produktu powinna zawierać:**

- opis produktu,
- składniki,
- fizykochemiczna charakterystyka produktu,
- cechy mikrobiologiczne,
- materiał opakowaniowy,
- system pakowania,
- rodzaje informacji na etykiecie,
- przechowywanie,
- termin przydatności do spożycia,
- przeznaczenie produktu,
- alergeny.