

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**DOSTAWA PIECZYWA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH**

*Nr postępowania D/112/2024*

<b>LP.</b>	<b>WYSZCZEGÓLNIENIE</b>	<b>DANE</b>
1.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	<i>DOSTAWA PIECZYWA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH</i>
2.	PRZEDMIOT PODZIELONY NA TRZY ZADANIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ZADANIE NR 1 GZ SIEDLCE</b></li> <li>• <b>ZADANIE NR 2 GZ WESOŁA</b></li> <li>• <b>ZADANIE NR 3 ZZ LOGISTYK IIA - KOPYTÓW</b></li> </ul>
3.	ILOŚĆ	SZCZEGÓŁOWY WYKAZ ODBIORCÓW ZAŁ. NR 4
4.	CPV	<b>15810000-9</b>
5.	WYMOGI TECHNICZNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Wykonawca został dopuszczony do produkcji lub obrotu artykułami spożywczymi</i></li> <li>• <i>Wykonawca posiada zgłoszoną działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych</i></li> </ul>
6.	USŁUGI DODATKOWE	DOSTAWA, ROZŁADUNEK

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**  
**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**  
**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# **BABKA CZEKOLADOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania babki czekoladowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego babki czekoladowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Babka czekoladowa**

Wyrób z ciasta biszkoptowo - tłuszczowego z dodatkiem kakao, wykańczany polewą czekoladową lub lukrową lub cukrem pudrem, przybierający kształt formy, w której był wypieczony

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni bez wykończenia - brązowa do ciemnobrązowej; Powierzchni wykańczanej – różna w zależności od rodzaju wykańczania Miękiszu – od brązowej do ciemnobrązowej	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalny czekoladowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według PN-A-74252.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BABKA W POLEWIE**

## **1 Wstęp**

### **1.3 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania babki w polewie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego babki w polewie przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.4 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Babka w polewie**

Wyrób z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego oblany polewą kakaową, przybierający kształt formy w której był wypieczony

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcia; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, niedokładnie pokryte polewą, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni bez polewy - złocista do jasnobrązowej; Powierzchni pokrytej polewą kakaową – brązowa; Barwa miękiszu - kremowa do jasnożółtej	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według PN-A-74252.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz

zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BABKA WANILIOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.5 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania babki waniliowej

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego babki waniliowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.6 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Babka waniliowa**

Wyrób z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego o smaku waniliowym, wykańczany cukrem pudrem, przybierający kształt formy, w której był wypieczony

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni bez wykończenia – od złocistej do jasnożółtej Powierzchni wykańczanej cukrem pudrem – biała z prześwitami Miękiszu – kremowa do jasnożółtej	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalny waniliowy, lekko słodki, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 5 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według PN-A-74252.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BAGIETKA PSZENNA**

## **1 Wstęp**

### **1.7 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bagietki pszennej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bagietki pszennej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.8 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Bagietka pszenna**

Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na zakwasie pszennym, drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą



## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt długiego powyżej 60cm lekko spłaszczonego walca, z ukośnymi poprzecznymi nacięciami, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Chrupiąca, ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka z ukośnymi poprzecznymi nacięciami, w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 3 mm;	
3	Miękisz	Miękisz jasny o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; Porowatość miękiszu – drobnocienkościenna, między drobnymi porami występują duże pory o cienkich ściankach; Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BAJGIEL**

## **1 Wstęp**

### **1.9 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bajgla.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bajgla przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.10 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Bajgiel**

Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, oleju rzepakowego i innych surowców określonych recepturą, w kształcie oponki posypane makiem lub sezamem lub posypką wielozbożową.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bułka pszenna w kształcie oponki, powierzchnia posypana makiem lub sezamem lub posypką wielozbożową, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, chrupka o barwie od złocistej do ciemnozłocistej	
3	Miękisz	Miękisz jasny o średniej dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-74108

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁECZKI Z CYNAMONEM**

## **1 Wstęp**

### **1.11 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułeczek z cynamonem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułeczek z cynamonem przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.12 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### **1.3 Określenie produktu**

## Bułeczki z cynamonem

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) ze słodkim cynamonowym nadzieniem, wykończone lukrem.

### 2.Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Bułeczki o kształcie ślimaków, powierzchnia górna wykończona lukrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone, przypalone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, miękki, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
3	Barwa - skórki - miękiszu - nadzienia	Złocista do jasnobrązowej Kremowa Jasnobrązowa do brązowej	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁKA DO HAMBURGERA**

## **1 Wstęp**

### **1.13 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułek do hamburgera.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułek do hamburgera przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.14 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

– PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Bułka do hamburgera

Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej typ 550 (nie mniej niż 60%), na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, tłuszczu roślinnego (olej rzepakowy lub słonecznikowy) i innych surowców określonych recepturą, posypane na powierzchni sezamem

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bułka o kształcie kopulastym; lekko spłaszczona, o podstawie okrągłej, przecięta w poprzek; powierzchnia górna posypana sezamem, kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od jasnobrązowej do brązowej	
3	Miękisz	Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁKA GRAHAM**

## **1 Wstęp**

### **1.15 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułek graham.



Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułek graham przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.16 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Bułki graham

Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.  
Masa pojedynczej bułki graham - 50g.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm;	
3	Miękisz	Miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108
2	Objętość 100g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	170	
3	Masa pieczywa* do 4h po wypieku, g	50	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 4\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# BUŁKA HOT-DOG PSZENNA

## 1 Wstęp

### 1.17 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułek do hot dogów pszennych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułek do hot dogów pszennych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.18 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Bułka hot-dog pszenna

Pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej typ 550 (nie mniej niż 60%), na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, oleju rzepakowego i innych surowców określonych recepturą.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bułka o kształcie podłużnym i zaokrąglonych końcach; nacięta wzdłuż, kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od jasnobrązowej do brązowej	

3	Miękisz	Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 6.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁKA MAŚLANA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułek maślanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułek maślanych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Bułka maślana**

Pieczywo pszenne półcukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem cukru, masła, jaj i innych surowców określonych recepturą, posypane lub nie kruszonką.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt kopulasty o podstawie okrągłej lub owalnej; powierzchnia może być posypana kruszonką; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od jasnobrązowej do brązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 1 mm;	
3	Miękisz	Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	3	PN-A-74108
2	Objętość 100g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniej niż	280	
3	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż	5	
4	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, % (m/m), nie mniej niż	8,5	

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych

zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁKA PSZENNA ZWYKŁA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułki pszennej zwykłej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki pszennej zwykłej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## **1.3 Określenie produktu**

### **Bułka pszenna zwykła**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą

## **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa pojedynczej bułki pszennej zwykłej- 50g.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub z nacięciami, w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm;	
3	Miękisz	Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	PN-A-74108
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108
2	Objętość 100g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	260	
3	Masa pieczywa* do 4h po wypieku, g	50	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 4\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.



Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁKA TARTA**

## **1 Wstęp**

### **1.23 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułki tartej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki tartej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.24 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74113 Wyroby piekarskie - Bułka tarta

- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Bułka tarta

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Sypka, bez grudek	PN-A-74113
2	Barwa	Od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita	
3	Zapach	Swoisty, bez obcych zapachów	
4	Smak	Typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stopień rozdrobnienia, czyli przesiew przez sito z drutu okrągłego ze stali o boku oczka kwadratowego 1mm,% (m/m), nie mniej niż	90	PN-A-74015
2	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-A-74108
3	Kwasowość, w stopniach, nie więcej niż	5	
4	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, % (m/m), nie więcej niż	5	
5	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę,% (m/m), nie więcej niż	3	
6	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10%(m/m) roztworze kwasu solnego, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-74014
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **6 Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# BUŁKA Z ZIARNAMI

## 1 Wstęp

### 1.25 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułki z ziarnami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki z ziarnami przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.26 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Bułka z ziarnami

Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem ziaren (co najmniej 15%) m.in. siemienia lnianego, ziaren słonecznika, sezamu, z ewentualnym dodatkiem pestek dyni, soi łamanej, żyta łamanego, pszenicy łamanej, jęczmienia łamanego i innych surowców określonych recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt kopulasty o podstawie owalnej, okrągłej lub prostokątnej o końcach zaokrąglonych; powierzchnia górna i dolna posypana ziarnami, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	

2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem o barwie jasnobrązowej , chrupka grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm	PN-A-74108
3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi użytymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.4 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁKA ZE SŁONECZNIKIEM**

## **1 Wstęp**

### **1.27 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułki ze słonecznikiem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki ze słonecznikiem przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.28 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## **1.3 Określenie produktu**

### **Bułka ze słonecznikiem**

Pieczywo pszenno-żytnie wyrabiane z mąki pszennej, mąki żytniej, na zakwasie żytnim z dodatkiem drożdży, z dodatkiem łuskanych nasion słonecznika (co najmniej 10%) i innych surowców określonych recepturą .

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt kopulasty o podstawie owalnej, okrągłej lub prostokątnej o końcach zaokrąglonych; powierzchnia górna i dolna posypana słonecznikiem, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem o barwie jasnobrązowej do brązowej, chrupka grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm	
3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi użytymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	5	PN-A-74108

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.5 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CHAŁKA**

## **1 Wstęp**

### **1.29 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chałek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chałek przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.30 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Chałka**

Pieczywo pszenne półcukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określonych recepturą, posypane kruszonką

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



Chąłki o masie jednostkowej wynoszącej 400g.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt kopulasty owalny o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub równoległe ułożone wałeczki; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; ściśle połączona z miękiszem, gładka, błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm	
3	Miękisz	Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	3	PN-A-74108
2	Objętość 100g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniej niż	280	
3	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż	7	
4	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, % (m/m), nie mniej niż	10	
5	Masa pieczywa* do 6h po wypieku, g	400	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CHLEB GRAHAM**

## **1 Wstęp**

### **1.31 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba graham.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba graham przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.32 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Chleb graham**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 1850, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Zawartość błonnika co najmniej - 2g/porcję produktu\*.

Masa bochenka chleba żytniego razowego powinna wynosić 500g.

\*porcja 100-150g

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki chleba o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od szarozłocistej do brązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 4mm; grubość skórki w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 2mm	
3	Miękisz	Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalciem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-74108

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	4	PN-A-74108
2	Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	170	
3	Masa pieczywa <sup>*</sup> do 6h po wypieku, g	500	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **CHLEB MIESZANY SŁONECZNIKOWY**

### **1 Wstęp**

#### **1.33 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba mieszanego słonecznikowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba mieszanego słonecznikowego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.34 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

– PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Chleb mieszany słonecznikowy

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i mąki żytniej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego (nie mniej niż 8%), ekstraktu słodowego, płatków ziemniaczanych, soli i innych surowców określonych recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa bochenka chleba mieszanego słonecznikowego powinna wynosić 500g.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia, grubość skórki nie mniejsza niż 3mm	
3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami słonecznika; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	8	PN-A-74108
2	Masa pieczywa* do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4 Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **CHLEB MIESZANY Z SOJĄ**

### **1 Wstęp**

#### **1.35 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz

warunki przechowywania i pakowania chleba mieszanego z soją.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba mieszanego z soją przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.36 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Chleb mieszany z soją

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i mąki żytniej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna sojowego (nie mniej niż 8%), ekstraktu słodowego, płatków ziemniaczanych, soli i innych surowców określonych recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa bochenka chleba mieszanego z soją powinna wynosić 500g.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5mm	
3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami soi; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	PN-A-74108
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	8	PN-A-74108
2	Masa pieczywa <sup>*</sup> do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

<sup>\*</sup>dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia chleba mieszanego z soją deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



# CHLEB TOSTOWY PSZENNY

## 1 Wstęp

### 1.37 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba tostowego pszennego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba tostowego pszennego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.38 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Chleb tostowy pszenny

Pieczywo pszenne krojone, wyrabiane z mąki pszennej typ 550 (nie mniej niż 60%), na zakwasie pszennym, z dodatkiem drożdży, soli, cukru, oleju rzepakowego i innych surowców określonych recepturą.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Chleb o kształcie podłużnym; pokrojony na kromki o kształcie kwadratu; kształt i wielkość krotek wyrównane w opakowaniu jednostkowym, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka powiązana z miękiszem, gładka, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne uszkodzenie skórki powstałe w procesie krojenia pieczywa	

3	Miękisz	Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu; suchy w dotyku, miękki i elastyczny, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 6.4 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CHLEB WIELOZIARNISTY WZBOGACANY W CA, FOLIANY I FE**

## **1 Wstęp**

### **1.39 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba wieloziarnistego wzbogaconego w Ca, foliany i Fe.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba wieloziarnistego wzbogaconego w Ca, foliany i Fe przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.40 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Chleb wieloziarnisty wzbogacony w Ca, foliany i Fe**

Pieczywo mieszane pszenno-żytnie wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i mąki żytniej typ 720, na zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznika (nie mniej niż 4%), siemienia lnianego (nie mniej niż 4%), sezamu (nie mniej niż 4%), ekstraktu słodowego, soli i innych surowców określonych recepturą, wzbogacone w Ca, foliany i Fe.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa bochenka chleba wieloziarnistego powinna wynosić 500g.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki o kształcie okrągłym lub podłużnym, powierzchnia posypana ziarnami (słonecznika, siemienia, sezamu), niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia;	
3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi użytymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	PN-A-74108
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	7	PN-A-74108
2	Zawartość Fe, mg/porcję <sup>1)</sup>	0,72	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość Ca, mg/porcję <sup>1)</sup>	150	
4	Zawartość folianów, µg/porcję <sup>1)</sup>	16	
5	Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	220	PN-A-74108
6	Masa pieczywa <sup>2)</sup> do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

<sup>1)</sup>porcja 100-150g

<sup>2)</sup>dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

## **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CHLEB WIELOZIARNISTY**

## **1 Wstęp**

### **1.41 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba wieloziarnistego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba wieloziarnistego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.42 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## **1.3 Określenie produktu**

### **Chleb wieloziarnisty**

Pieczywo mieszane pszenno-żytnie wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i mąki żytniej typ 720, na zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznika (nie mniej niż 4%) i/lub siemienia

Inianego (nie mniej niż 4%) i/lub sezamu (nie mniej niż 4%), ekstraktu słodowego, soli i innych surowców określonych recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa bochenka chleba wieloziarnistego powinna wynosić 500g.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki o kształcie okrągłym lub podłużnym, powierzchnia posypana ziarnami (słonecznika, siemienia, sezamu), niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia;	
3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi użytymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	PN-A-74108
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	7	PN-A-74108
2	Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	220	
3	Masa pieczywa* do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CHLEB ZWYKŁY KROJONY W FOLII**

## **1 Wstęp**

### **1.43 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba zwykłego krojonego w folii.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba zwykłego krojonego w folii przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.44 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

– PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Chleb zwykły krojony w folii

Pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i żytniej typ 720, na naturalnym zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki o kształcie podłużnym, pokrojone na kromki niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm	
3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalciem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	7	PN-A-74108
2	Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	220	
3	Masa pieczywa* do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

## 3 Masa netto



Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5 Metody badań**

##### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CHLEB ZWYKŁY

## 1 Wstęp

### 1.45 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba zwykłego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba zwykłego przeznaczonego dla odbiorcy..

### 1.46 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Chleb zwykły

Pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) wyrabiane z mąki pszennej 750 i mąki żytniej typ 720, na naturalnym zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa bochenka chleba zwykłego powinna wynosić 500g

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki chleba o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm	

3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	7	PN-A-74108
2	Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	220	
3	Masa pieczywa <sup>*</sup> do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

<sup>\*</sup>dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CHLEB ŻYJNI RAZOWY**

## **1 Wstęp**

### **1.47 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba żytniego razowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba żytniego razowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.48 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## **1.3 Określenie produktu**

### **Chleb żytni razowy**

Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000, na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Masa bochenka chleba żytniego razowego powinna wynosić 500g.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki chleba o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm	
3	Miękisz	Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	11	PN-A-74108
2	Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	140	
3	Masa pieczywa* do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych

zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CHLEBEK - PITA**

## **1 Wstęp**

### **1.49 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chlebka – pita.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chlebka - pita przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Chlebek - pita**

Pieczyno pszenne wyrabiane z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, gotowe do spożycia po odgrzaniu i napełnieniu farszem.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt okrągły, płaski, barwa na powierzchni biaława do jasnokremowej; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni
2	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### **2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **4 Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CIASTKA KRUCHE**

## **1 Wstęp**

### **1.50 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciastek kruchych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek kruchych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Ciastka kruche**

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty, z nadzieniem lub bez nadzienia, pokryte cukrem pudrem lub polewą lub lukrem lub cukrem.

## **2 Wymagania**



## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Barwa na powierzchni ciastek bez wykończenia złocista, pozostałych typowa dla zastosowanego wykończenia; barwa miękiszu złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone	
3	Konsystencja	Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców;	
4	Przekrój	Drobnoporowaty	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$ , $\%(m/m)$ , nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 5 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 48 godz od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

#### **5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg. PN-A-74252.

#### **5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 2.

### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CIASTO BROWNIE

## 1 Wstęp

### 1.51 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasta brownie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasta brownie przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.52 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Ciasto brownie

Ciasto o charakterystycznym smaku czekoladowym, barwie brunatnej, nieglazurowane, bez nadzienia, bez dodatków

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia sucha, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, przypalone	PN-A-74252
2	Barwa	Jednolita, ciemnobrązowa,	

3	Konsystencja i struktura	Konsystencja półmiękka, ścisła, miękisz lekko porowaty, wilgotny, o dobrej krawalności; niedopuszczalne grudki surowców	
4	Smak i zapach	Aromatyczny, intensywnie czekoladowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 6 Trwałość

Okres przydatności do spożycia przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CROISSANT

## 1 Wstęp

### 1.53 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania croissantów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego croissantów przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.54 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Croissant

Produkt otrzymany z ciasta francuskiego (zawierającego co najmniej 20% masła), w kształcie rogalika, bez nadzienia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Wygląd zewnętrzny	Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych (kształt rogalika); nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Skórka	Skórka chrupka, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej;	
3	Miękisz	Miękisz o strukturze warstwowej, puszysty, elastyczny, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# DONUT

## 1 Wstęp

### 1.55 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania donutów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego donutów przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.56 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

## 1.3 Określenie produktu

### Donut

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami), bez nadzienia, smażony w tłuszczu, wykańczany polewą czekoladową lub lukrową.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt okrągły zbliżony do oponki, wykończone polewą czekoladową lub lukrową, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	

2	Konsystencja i struktura	Miękisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców	PN-A-74252
3	Barwa - skórki - miękiszu	Jasnobrązowa z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki Kremowa	PN-A-74252
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-74252
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.



## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# DROŻDŻE ŚWIEŻE

## 1 Wstęp

### 2.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdży świeżych (drożdży piekarskich prasowanych).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży świeżych (drożdży piekarskich prasowanych) przeznaczonych dla odbiorcy.

### 2.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79005-3 Drożdże. Metody badań-Sprawdzanie stanu opakowań i cech organoleptycznych
- PN-A-79005-4 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-79005-5 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie siły pędnej
- PN-A-79005-6 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie trwałości

### 2.3 Określenie produktu

#### **Drożdże świeże (drożdże piekarskie prasowane)**

Odwirowana i odfiltrowana biomasa komórkowa drożdży należących do gatunku *Saccharomyces cerevisiae*.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Kremowa z odcieniem beżowym	PN-A-79005-3
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla drożdży świeżych, bez obcych smaków i zapachów	
3	Konsystencja	Ścisła, kostka drożdży powinna dać się łatwo przelamywać; nie dopuszczalna mazistości na powierzchni	
4	Zawiesina wodna	Jednolita, bez grudek i kłaczków	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m), nie mniej niż	27	PN-A-79005-4
2	Siła pędna - wyrażona czasem podnoszenia ciasta, min, nie więcej niż - I pęd - II pęd - suma I+II+III pędu  - wyrażona objętością wydzielonego dwutlenku węgla, ml, nie mniej niż - po 60 min, - po 120 min	60 35 120  600 1400	PN-A-79005-5
3	Trwałość termostatowa drożdży przechowywanych w temperaturze 35°C, w h, nie mniej niż	96	PN-A-79005-6

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 50g,
- 100g,
- 500g.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 tygodnie od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **DROŹDŻÓWKA Z BUDYNIEM**

## **1 Wstęp**

### **2.4 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z budyniem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z budyniem przeznaczonych dla odbiorcy.

### **2.5 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje

się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Drożdżówka z budyniem

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z masy budyniowej, może być wykończony lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem

## 3 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt okrągły lub podłużny, powierzchnia górna wykończona lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone, przypalone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
3	Barwa - skórki  - miękiszu - nadzienia	Złocista do jasnobrązowej  Kremowa Charakterystyczna dla użytych surowców	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-74252
5	Objawy zapeśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **DROŹDŹÓWKA Z JAGODAMI**

### **1 Wstęp**

#### **3.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z jagodami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z jagodami przeznaczonych dla odbiorcy.

### 3.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Drożdżówka z jagodami

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z jagód, może być wykończony lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem

## 4 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt okrągły lub podłużny, powierzchnia górna wykończona lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone, przypalone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
3	Barwa - skórki  - miękiszu - nadzienia	Złocista do jasnobrązowej  Kremowa Charakterystyczna dla użytych surowców	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-74252
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# DROŻDŻÓWKA Z MAKIEM

## 1 Wstęp

### 4.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z makiem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z makiem przeznaczonych dla odbiorcy.

### 4.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Drożdżówka z makiem

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z masy makowej, może być wykończony lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem

## 5 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt okrągły lub podłużny, powierzchnia górna wykończona lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone, przypalone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	



3	Barwa - skórki  - miękiszu - nadzienia	Złocista do jasnobrązowej  Kremowa Charakterystyczna dla użytych surowców	PN-A-74252
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 5.4 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **DROŹDŻÓWKA Z NADZIENIEM OWOCOWYM**

## **1 Wstęp**

### **5.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z nadzieniem owocowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z nadzieniem owocowym przeznaczonych dla odbiorcy.

### **5.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Drożdżówka z nadzieniem owocowym**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z owoców (np. jabłek, śliwek, rabarbaru, truskawek, malin), może być wykończony lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem

## **6 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt okrągły lub podłużny, powierzchnia górna wykończona lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem, nadzienie umieszczone wewnątrz wyrobu lub na powierzchni, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone, przypalone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
3	Barwa - skórki  - miękiszu - nadzienia	Złocista do jasnobrązowej  Kremowa Charakterystyczna dla użytych surowców	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-74252
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz

zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.5 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **DROŹDŹÓWKA Z SEREM**

## **1 Wstęp**

### **6.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z serem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z serem przeznaczonych dla odbiorcy.

### **6.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Drożdżówka z serem**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z sera twarogowego, może być wykończony lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem

## 7 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt okrągły lub podłużny, powierzchnia górna wykończona lukrem, kruszonką lub cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone, przypalone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
3	Barwa - skórki  - miękiszu - nadzienia	Złocista do jasnobrązowej  Kremowa Charakterystyczna dla użytych surowców	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-A-74252
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.6 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **JABŁECZNIK**

## **1 Wstęp**

### **7.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłecznika.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłecznika przeznaczonego dla odbiorcy.

### **7.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Jabłecznik**

Wyrób z ciasta kruchego lub biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego, przekładanego masą jabłkową zawierającą nie mniej niż 65% jabłek), ozdabiany cukrem pudrem; grubość masy jabłkowej w cieście nie mniej niż 3cm, grubość płatów ciasta nie więcej niż 1,5cm

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudrem masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta; grubość masy jabłkowej nie mniej niż 3cm; nie dopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krawalności, nie dopuszczalne grudki surowców, zakalec	
3	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 7 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KEKS**

## **1 Wstęp**

### **7.3 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania keksów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego keksów przeznaczonych dla odbiorcy.

### **7.4 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań



### 1.3 Określenie produktu

#### Keks

Wyrób z ciasta biszkoptowo - tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynek, fig, migdałów, orzechów itp. w ilości nie mniejszej niż 25%

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą; powierzchnia gładka; może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcia; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni - złocista do jasnobrązowej; Miękiszu – kremowa, Dodatków – charakterystyczna dla zastosowanych dodatków	
3	Konsystencja i struktura	Struktura średnioporowata, elastycznokrucha, widoczne dodatki np. owoce, rodzyнки, figi, migdały itp.; niedopuszczalny miękisz z bakaliami opadniętymi na dno wyrobu, występowanie zakalca i ciemniejszych smug ciasta	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki, np. owoce, rodzyнки, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 8 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KORPUSY BABECZEK SŁODKIE**

## **1 Wstęp**

### **7.5 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania korpusów babeczek słodkich.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego korpusów babeczek słodkich przeznaczonych dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

## 1.4 Określenie produktu

### Korpusy babeczek słodkie

Półprodukty otrzymane z ciasta kruchego, wypiekane w foremkach, z których po wypełnieniu nadzieniem otrzymamy produkt gotowy do spożycia.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Spody do kruchych babeczek, kształt prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone lub niedopieczzone	
3	Konsystencja	Stała, krucha; ścisła niedopuszczalne grudki surowców;	
4	Przekrój	Drobnoporowaty	
5	Smak i zapach	Lekko słodki, charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	pkt 5.2.2
6	Oznaki zanieczyszczenia	Niedopuszczalne	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$ , $\%(\text{m/m})$ , nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

#### 9 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### 5 Metody badań

##### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

###### 5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

###### 5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

##### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 2.

## **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KORPUSY BABECZEK SŁONE**

## **1 Wstęp**

### **7.6 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania korpusów babeczek słonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego korpusów babeczek słonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda

wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

## 1.5 Określenie produktu

### Korpusy babeczek słone

Półprodukty otrzymane z ciasta kruchego, wypiekane w foremkach, z których po wypełnieniu nadzieniem (np. sałatką) otrzymamy produkt gotowy do spożycia.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Spody do kruchych babeczek, kształt prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone lub niedopieczone	
3	Konsystencja	Stała, krucha; ścisła niedopuszczalne grudki surowców;	
4	Przekrój	Drobnoporowaty	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCl})=4\text{ mol/l}$ , $\%(m/m)$ , nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **10 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

#### **5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg. PN-A-74252.

#### **5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 2.

### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz

zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **MAKOWIEC**

## **1 Wstęp**

### **7.7 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makowca.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makowca przeznaczonego dla odbiorcy.

### **7.8 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Makowiec**

Wyrób z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami), zwijany, przekładany masą makową zawierającą co najmniej 25% maku, z dodatkiem rodzynek, wykańczany glazurą, pomadą, cukrem pudrem lub kruszonką, grubość masy makowej nie mniej niż 1,5cm



## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, powierzchnia górna wykończona kruszonką, pomadą, cukrem pudrem itp., niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz drobno porowaty z widocznymi zwojami półproduktów użytych do przekładania, tj. masą makową, niedopuszczalne grudki surowców	
3	Barwa - skórki - miękiszu	Złocista do jasnobrązowej Kremowa	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
5	Objawy zapeśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **MAZUREK**

## **1 Wstęp**

### **7.9 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mazurków.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mazurków przeznaczonych dla odbiorcy.

### **7.10 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

## Mazurki

Wyroby z ciasta kruchego lub biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego, przekładane masą owocową, ozdabiane, kształty różnorodne

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt podłużny, kwadratowy lub inny dowolny nadany przez producenta; powierzchnia może być pokryta np. polewą, glazurą i ozdabiana np. migdałami, orzechami, rodzynkami, owocami Niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, ze sztucznymi elementami dekoracyjnymi (papier, wosk, parafina)	
2	Barwa	Barwa powierzchni niewykończonych: - od złocistej do jasnobrązowej; Barwa powierzchni wykończonych: - polewą kakaową - brązowa - galaretką - transparentna lub inna w zależności od zabarwienia galaretki, dokładnie pokrywająca owoce użyte do dekoracji - glazurą - biała lub inna w zależności od zabarwienia glazury	PN-A-74252
3	Konsystencja i struktura	Warstwa lub warstwy ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego o drobnej i równomiernej porowatości, ściśle połączonej z półproduktami użytymi do wytwarzania mazurków, struktura ciast innych, łączonych z ciastem biszkoptowym lub biszkoptowo- tłuszczowym, charakterystyczna dla danego rodzaju ciasta; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, niewłaściwej jakości półprodukty, np. rozlewający się krem, obecność w kremie nierozpuszczonego cukru lub grudek tłuszczu	PN-A-74252
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i półproduktów, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

## **11 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **MUFINKI Z BANANAMI**

## **1 Wstęp**

### **7.11 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz

warunki przechowywania i pakowania muffinek z bananami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego muffinek z bananami przeznaczonych dla odbiorcy.

### 7.12 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Mufinka z bananami

Babeczka z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego z dodatkiem rozdrobnionych bananów, w małej papierowej foremce.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Mała babeczka odpowiednio wyrośnięta, powierzchnia gładka lub lekko popękana, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, przypalenia	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni – złocista do jasnobrązowej, Miękiszu – kremowo-beżowa	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha, niedopuszczalne grudki nierozmieszanych surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Właściwy i typowy dla zastosowanych surowców, smak lekko słodki do słodkiego, wyczuwalny smak i zapach bananowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

## **12 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.4 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **MUFINKI Z CZEKOLADĄ**

## **1 Wstęp**

### **7.13 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz

warunki przechowywania i pakowania muffinek z czekoladą.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego muffinek z czekoladą przeznaczonych dla odbiorcy.

### 7.14 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Mufinka z czekoladą

Babeczka z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego z dodatkiem kakao i kawałków czekolady, w małej papierowej foremce

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Mała babeczka odpowiednio wyrośnięta, powierzchnia gładka lub lekko popękana, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, przypalenia	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni – brązowa do ciemnobrązowej Miękiszu – brązowa do ciemnobrązowej	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; na przekroju widoczne kawałki czekolady, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Właściwy i typowy dla zastosowanych surowców, smak lekko słodki do słodkiego, wyczuwalny smak i zapach czekoladowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

## **13 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.5 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **MUFINKI Z ORZECAMI**

## **1 Wstęp**

### **7.15 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz



warunki przechowywania i pakowania muffinek z orzechami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego muffinek z orzechami przeznaczonych dla odbiorcy.

### 7.16 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Mufinka z orzechami

Babeczka z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego z dodatkiem rozdrobnionych orzechów włoskich, w małej papierowej foremce

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Mała babeczka odpowiednio wyrośnięta, powierzchnia gładka lub lekko popękana, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, przypalenia	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni – złocista do jasnobrązowej, Miękiszu – kremowo-beżowa	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha, możliwe wyczuwalne cząstki orzechów, niedopuszczalne grudki nierozmieszanych surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Właściwy i typowy dla zastosowanych surowców, smak lekko słodki do słodkiego, wyczuwalny smak i zapach orzechowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

## **14 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.6 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PĄCZEK**

## **1 Wstęp**

### **7.17 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz

warunki przechowywania i pakowania pączków,

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pączków przeznaczonych dla odbiorcy.

### 7.18 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Pączki

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańcane cukrem pudrem

## 8 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia; niedopuszczalne grudki surowców	
3	Barwa - skórki - miękiszu	Jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki Kremowa	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
5	Objawy zapeśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PIERNIK W POLEWIE

## 1 Wstęp

### 8.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piernika w polewie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piernika w polewie przeznaczonego dla odbiorcy.

### 8.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów

### 1.3 Określenie produktu

#### Piernik w polewie

Pieczyno porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), o powierzchni pokrytej polewą kakaową, bez dodatków i nadzienia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia piernika sucha, polewy lekko błyszcząca, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252

2	Barwa	Piernika - jednolita, ciemnozłocista do brązowej; powierzchni pokrytej polewą kakaową - brązowa, dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników	
3	Konsystencja i struktura	Konsystencja półmiękką, miękisz równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Aromatyczny typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30,0	PN-A-88023
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 15 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w tablicach 1, 2.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PIERNIK**

## **1 Wstęp**

### **8.3 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piernika.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piernika przeznaczonego dla odbiorcy.

### **8.4 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Piernik**

Pieczyno porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), nieglazurowane, bez nadzienia, z dodatkiem (owoców kandyzowanych lub suszonych, orzechów, rodzynek) w ilości nie mniejszej niż 8%

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia sucha, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Barwa	Jednolita, ciemnozłocista do brązowej; dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników	
3	Konsystencja i struktura	Konsystencja półmiękką, mięksiz równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krawalności, z widocznymi cząstkami dodatków; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	
4	Smak i zapach	Aromatyczny, korzenny, typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30,0	PN-A-88023
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 16 Trwałość

Okres przydatności do spożycia przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.



## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PLACEK DROŹDŻOWY**

## **1 Wstęp**

### **8.5 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placka drożdżowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placka drożdżowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **8.6 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Placek drożdżowy**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z dodatkiem rodzynek, wykończone kruszonką

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Konsystencja i struktura	Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców	
3	Barwa - skórki  - miękiszu	Złocista do jasnobrązowej  Kremowa	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88106

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

## **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PLACEK Z BRZOSKWINIAMI**

## **1 Wstęp**

### **8.7 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placeka z brzoskwiniami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placeka z brzoskwiniami przeznaczonego dla odbiorcy.

### **8.8 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Placek z brzoskwiniami

Wyrób z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego z dodatkiem kawałków brzoskwiń, wykańczany cukrem pudrem, przybierający kształt formy w której był wypieczony

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony, na powierzchni widoczne dodane owoce, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni i przypalenia	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni bez wykończenia – od złocistej do jasnobrązowej Powierzchni wykańczanej cukrem pudrem – biała z prześwitami Miększu – kremowa do jasnożółtej	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, lekko elastyczna, na przekroju widoczne dodane owoce, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, niedopuszczalny miękisz z owocami opadniętymi na dno wyrobu	
4	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla zastosowanych surowców i dodatków, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 17 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.7 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PLACEK Z JAGODAMI**

## **1 Wstęp**

### **8.9 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placka z jagodami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placka z jagodami przeznaczonego dla odbiorcy.

## 8.10 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Placek z jagodami

Wyrób z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego z dodatkiem jagód, wykańczany cukrem pudrem, przybierający kształt formy w której był wypieczony.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony, na powierzchni widoczne dodane owoce, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni i przypalenia	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni bez wykończenia – od złocistej do jasnobrązowej Powierzchni wykańczanej cukrem pudrem – biała z prześwitami Miękkiszu – kremowa do jasnożółtej	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, lekko elastyczna, na przekroju widoczne dodane owoce, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, niedopuszczalny miękisz z owocami opadniętymi na dno wyrobu	
4	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla zastosowanych surowców i dodatków, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

## **18 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.8 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PLACEK Z WIŚNIAMI**

## **1 Wstęp**

### **8.11 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placeka z wiśniami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placka z wiśniami przeznaczonego dla odbiorcy.

## 8.12 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Placek z wiśniami

Wyrób z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego z dodatkiem wiśni, wykańczany cukrem pudrem, przybierający kształt formy w której był wypieczony.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony, na powierzchni widoczne dodane owoce, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni i przypalenia	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni bez wykończenia – od złocistej do jasnobrązowej Powierzchni wykańczanej cukrem pudrem – biała z prześwitami Miękiszu – kremowa do jasnożółtej	
3	Konsystencja i struktura	Struktura drobnoporowata, lekko elastyczna, na przekroju widoczne dodane owoce, niedopuszczalne grudki surowców, pestki z owoców, zakalec, niedopuszczalny miękisz z owocami opadniętymi na dno wyrobu,	
4	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla zastosowanych surowców i dodatków, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **19 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.9 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PÓŁBAGIETKA CZOSNKOWA

## 1 Wstęp

### 8.13 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania półbagietki czosnkowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego półbagietki czosnkowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 8.14 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Półbagietka czosnkowa

Pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na zakwasie pszennym, drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą z nacięciami wypełnionymi masłem z dodatkiem czosnku

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt lekko spłaszczonego wydłużonego walca (długość ok. 30cm), o zaokrąglonych końcach, z ukośnymi poprzecznymi nacięciami wypełnionymi nadzieniem z masła z dodatkiem czosnku i innych przypraw; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, rozpadające się w miejscu nacięć, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Chrupiąca, ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od jasnożółcistej do ciemnożółcistej;	

3	Miękisz	Miękisz jasny, o równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; w miejscach nacięć miękisz wilgotny i o ciemniejszej barwie wynikającej z użytego nadzienia; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	PN-A-74108
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, wyczuwalny smak i zapach czosnku, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PÓŁBAGIETKA RAZOWA

## 1 Wstęp

### 8.15 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania półbagietki razowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego półbagietki razowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 8.16 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Półbagietka razowa

Pieczywo wyrabiane z mąki pszennej, z dodatkiem mąki żytniej razowej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą np. różnych nasion (Inu, słonecznika, soi, czarnuszki i innych)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt lekko spłaszczonego wydłużonego walca, o zaokrąglonych końcach, powierzchnia może być posypana różnymi nasionami zgodnie z recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, przypalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108

2	Skórka	Chrupiąca, ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka z ukośnymi poprzecznymi nacięciami, w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od ciemnozłocistej do brązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 3 mm;	PN-A-74108
3	Miękisz	Miękisz o równomiernym, typowym dla tego typu pieczywa zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; w miękiszu widoczne ewentualnie dodane nasiona, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; Porowatość miękiszu – średnia, dość równomierna, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	5	PN-A-74108

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.4 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **ROGAL PSZENNY**

### **1 Wstęp**

#### **8.17 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rogali pszennych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rogali pszennych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **8.18 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Rogale pszenne**

Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.  
Rogale pszenne o masie jednostkowej wynoszącej 100g.

#### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm;	
3	Miękisz	Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3	PN-A-74108
2	Objętość 100g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	280	
3	Masa pieczywa <sup>*</sup> do 4h po wypieku, g	100	metoda wagowa

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 4\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SERNIK**

## **1 Wstęp**

### **8.19 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sernika.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sernika przeznaczonego dla odbiorcy.

### **8.20 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

## **1.3 Określenie produktu**

### **Sernik**

Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 60% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi; grubość masy serowej nie mniej niż 3,5cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5cm

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana 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	PN-A-74252
2	Barwa	Spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, Masy serowej – jasnokremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie	
3	Konsystencja i struktura	Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, w masie serowej widoczne dodatki np. rodzyнки, itp.; niedopuszczalne występowanie zakalca	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 20 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według PN-A-74252 na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# ZAKWAS ŻYTNIE ŻYWY

## 1 Wstęp

### 8.21 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zakwasu żytniego żywego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zakwasu żytniego żywego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Zakwas żytni żytni

Produkt spożywczy otrzymany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej (typ 720) i wody, wykorzystywany przy wypieku pieczywa.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Produkt gęsty, napowietrzony
2	Barwa	Beżowo-szara, niedopuszczalna barwa zmieniona, nietypowa
3	Zapach i smak	Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce

## 21 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 250g.

## **22 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.