Załącznik Nr 10 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Numer sprawy : MZŻ.Ż.262.5.2017

Wymagania jakościowe dla produktów mleczarskich będących przedmiotem zamówienia:

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Jogurt naturalny 1,5 - 3 % tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury	Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.
2	Jogurt typu greckiego	Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. Barwa naturalna biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.
3	Kefir naturalny 1,5 - 3% tłuszczu lub powyżej	Wygląd: płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm). Barwa biała z odcieniem lekko kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny, do kwaśnego; charakterystyczny dla kefiru - lekko drożdżowy, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów. Konsystencja jednolita, zawiesista, skrzep płynny, wygląd jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, zapachy obce.
4	Masło czyste bez dodatków roślinnych, niesolone, o zawartości tłuszczu co najmniej 82%	Kostka starannie uformowana, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha. Barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą barwę na powierzchni. Konsystencja jednolita, zwarta, dopuszcza się lekko twardą i lekko mazistą. Zapach czysty, lekko kwaśny mlekowy, smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy. Niedopuszczalny jest smak i zapach zjełczały. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednolita kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.
5	Maślanka naturalna	Wygląd: płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki. Barwa biała. Smak i zapach charakterystyczny, lekko kwaśny, do kwaśnego – orzeźwiający, smak i zapach łagodny, orzeźwiający, śmietankowo – orzechowy, bez obcych smaków i zapachów. Konsystencja jednolita, zawiesista. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, zapachy obce.
6	Mleko acidofilne, mleko zsaidłe	Wygląd: płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki. Barwa biała. Smak i zapach charakterystyczny, lekko kwaśny, do kwaśnego – orzeźwiający, smak i zapach łagodny, orzeźwiający, śmietankowo – orzechowy, bez obcych smaków i zapachów. Konsystencja jednolita, zawiesista. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, zapachy obce.
7	Mleko świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 2% tłuszczu oraz 3,2% tłuszczu	Mleko powinno cechować się jednolitym kolorem. Barwa biała z kremowym odcieniem. Konsystencja mleka płynna bez śladów ciągliwości. Nie mogą znajdować się żadne zanieczyszczenia mechaniczne widoczne gołym okiem, nie może wytracać się osad widoczny gołym okiem. Zapach świeży i naturalny, nie dopuszczalny jest zapach kwaśny, lekko gnilny, zapach lekarstw i gumy, silnie paszowy i chemiczny. Smak naturalny słodkawy smak i lekko słony bez występowania żadnych posmaków. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapachy obce.
8	Mleko UHT o zwartości tłuszczu) 2% tłuszczu oraz 3,2% tłuszczu	Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym bez podstoju śmietanki, smak i zapach właściwy dla mleka bez obcych posmaków i zapachów. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapachy obce.
9	Serek homogenizowany o zawartości tłuszczu minimum 4% smak naturalny	Smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, kremowy, w przypadku serka smakowego charakterystyczny dla danego smaku owoców. Zapach łagodny, czysty, w przypadku serków owocowych charakterystyczny dla danego zapachu owoców, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita w całej masie, kremowa, zwarta, bez grudek, lekko luźna. Barwa biała, jasnokremowa jednolita w całej masie, w przypadku serków owocowych naturalna z charakterystycznym odcieniem użytych dodatków owocowych. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak obcy. W przypadku serków owocowych: wsad owocowy min 4% niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, aromatów.
10	Ser (biały) twarogowy tłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie 25 - 40%, półtłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%	Czysty smak i zapach, łagodny, czysty, lekko kwaśny, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek lub lekko ziarnista, barwa biała, jednolita w całej masie. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, złogi tłuszczu na powierzchni, smak nieczysty z wyczuwalna goryczką, zapachy obce.

Numer sprawy : MZŻ.Ż.262.5.2017

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
11	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.)	Ser podpuszczkowy dojrzewający niedopuszczalny jest wyrób samopodobny, w składzie może zawierać jedynie barwniki naturalne – β – karoten lub annato E 160a, E 160b, nie dopuszcza się zastąpienia tłuszczu mlecznego tłuszczem roślinnym. Smak łagodny, delikatny, aromatyczny, swoisty, lekko orzechowy, barwa jasnożółta do żółtej, jednolita w całej masie, niedopuszczalna obecność przebarwień, konsystencja zwarta, nierozpadająca się podczas krojenia, niedopuszczalna jest obecność pleśni i jałowego , gorzkiego, nietypowego smaku. Miąższ miękki , elastyczny, niedopuszczalny kruchy, gumowaty lub twardy. Zawartość soli nie więcej niż 2,5% . W przypadku sera plasterkowanego plastry cienkie, tej samej wielkości , równo poukładane w pojemniku. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, psucia, obce posmaki, rozwarstwienie.
12	Ser twarogowy kremowy, typu kanapkowy , do smarowania zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 %	Czysty smak i zapach, łagodny, czysty, w przypadku serka zawierającego dodatki ziołowe charakterystyczny dla wybranego smaku, lekko kwaskowaty. Zapach pasteryzacji bez zapachów obcych, lekko ziołowy w przypadku serka smakowego. Konsystencja, jednolita, gładka, kremowa, smarowna. Barwa jednolita w całej masie, biała do jasnokremowej, dopuszczalne kawałki dodatków – przypraw. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienia, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.
13	Serek wiejski typu cottage cheese, serek twarogowy ziarnisty ze śmietanką	Produkt otrzymany z pasteryzowanego mleka krowiego i śmietanki z dodatkiem soli typu cottage cheese . Ser twarogowy, niedojrzewający o ziarnistej konsystencji, łagodnym śmietankowym smaku i białej barwie. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, zapachy obce.
14	Śmietana 18% tłuszczu	Smak lekko kwaśny, kremowy. Zapach czysty bez obcych zapachów. Konsystencja – produkt o jednolitej, gęstej kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu. Barwa – jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia.
15	Twaróg półtłusty trzykrotnie mielony - masa serowa masa serowa bez konserwantów, barwników i aromatów	Czysty smak i zapach, łagodny, czysty, lekko kwaśny, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, barwa biała, jednolita w całej masie. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, złogi tłuszczu na powierzchni, smak nieczysty z wyczuwalna goryczką, zapachy obce.