

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.1.2018

**Wymagania jakościowe dla tłuszczów roślinnych jadalnych – olei roślinnych, masła roślinnego
i margaryny będących przedmiotem zamówienia:**

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Masło roślinne	<p>Masło roślinne do celów kulinarnych, do smarowania pieczywa (mieszanina olei roślinnych i tłuszczów roślinnych utwardzanych) o zawartości tłuszczu 80%, w tym minimum 30% oleju słonecznikowego. Bez cholesterolu i chemicznych konserwantów. Zawiera witaminy A, D, E. Tradycyjna margaryna o zawartości 80% tłuszczu. Nie zawiera konserwantów i cholesterolu.</p> <p>Zamawiane masło roślinne musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none">– barwa: jednolita, jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna intensywnie żółta lub szara, przebarwienia, plamy, cętki, smugi;– konsystencja: smarowna, jednolita, bez ziarnistości, zbliżona do masła, bez rozwarstwień, z wydzielaniem kropli wody, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce;– smak i zapach – łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie. <p>Podstawowe wymagania fizyko chemiczne:</p> <ul style="list-style-type: none">– zawartość 80% tłuszczu– brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych) <p>Opakowanie: kubek plastikowy, opakowanie musi być szczelne, zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, musi ono posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
2	Oleje roślinne	<p>Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno Olej z pestek winogron – rafinowany olej z pestek winogron Nie zawierają konserwantów</p> <p>Zamawiane oleje roślinne muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none">– barwa: jednolita, jasnosłomkowa, jasnożółta , niedopuszczalna intensywnie żółta, przebarwienia, plamy, cętki, smugi;– konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce;– smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie;– dopuszczalne jest wytracanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli– brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.1.2018

3	Oliwa z oliwek	<p>Oliwa z oliwek Extra vergine z pierwszego tłoczenia na zimno, uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą środków mechanicznych.</p> <p>Nie zawiera konserwantów.</p> <p>Zamawiana oliwa z oliwek musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, odcień zielonkawy lub wpadający w żółty, niedopuszczalne są przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjeżdżały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie; – dopuszczalne jest wytracanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>
4	Mieszaniki olei roślinnych	<p>Mieszananka oleju rzepakowego rafinowanego z oliwą z oliwek 5%- typu Olivier</p> <p>Nie zawierają konserwantów</p> <p>Zamawiane oleje roślinne muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: jednolita, jasnośłomkowa, jasnożółta , niedopuszczalna intensywnie żółta, przebarwienia, plamy, cętki, smugi; – konsystencja: jednolita, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja, widoczne ciała obce; – smak i zapach – łagodny, smak delikatnie swoisty dla danego rodzaju, zapach typowy dla surowca, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjeżdżały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie; – dopuszczalne jest wytracanie się naturalnego osadu, dodatek przeciwutleniacza w postaci mieszaniny tokoferoli – brak zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i mikrobiologicznych (pleśni, bakterii chorobotwórczych). <p>Opakowanie: butelki plastikowe lub szklane, opakowanie musi być szczelne, posiadać odpowiednie atesty. Musi być odpowiednio zaetykietowane.</p>