

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.1.2019

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich:

Rodzaj pieczywa	Podstawowe surowce do produkcji	Surowce pomocnicze	Nie dopuszcza się stosowania
Pieczywo pszenne jasne, ciemne	Mąka pszenna, woda, sól i drożdże	Mogą być dodawane w zależności od asortymentu pieczywa, np.: cukier, miód (nie dopuszcza się stosowania miodu sztucznego), tłuszcz, mleko, mleko w proszku, serwatka, maślanka, jaja, sól nieprażony, zarodki pszenne, nasiona roślin oleistych, mak, przetwory ziemniaczane, otręby i płatki zbożowe, przyprawy naturalne (np. kolendra, kminek, czarnuszka). Surowce te mogą być pomocne wyłącznie w kształtowaniu cech sensorycznych pieczywa. Surowce pomocnicze nie mogą być dodatkami do żywności w rozumieniu art. 3, pkt. 36 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.	- Gotowych kwasów piekarskich, środków zakwaszających na bazie kwasu piekarskiego i innych środków zakwaszających - nie dopuszcza się stosowania dozwolonych substancji dodatkowych w rozumieniu art. 3, pkt. 36 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - preparatów aromatycznych zawierających cukier palony, czy też innych cukrowych produktów aromatycznych i barwiących otrzymywanych przez ogrzewanie cukrów. Nie dopuszcza się także stosowania dostępnych na rynku gotowych preparatów barwiących np. na bazie cykorii, siodu prażonego
Pieczywo pszenne jasne zwykłe, ciemne na kwasie naturalnym	Mąka pszenna, woda, sól dopuszcza się użycie drożdży		
Pieczywo żytnie jasne, ciemne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia woda, sól i dopuszcza się użycie drożdży		
Pieczywo mieszane jasne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia i pszenna różnego typu, woda i sól, dopuszcza się stosowanie drożdży podczas wytwarzania ciasta.		
Pieczywo mieszane ciemne na kwasie naturalnym	Mąka żytnia i pszenna różnego typu, woda i sól.		
Pieczywo orkiszowe	sporządzane jest z minimum 90 % mąki z orkiszu, o parametrach spełniających wymagania dla mąki pszennej.	Jak wyżej Jeżeli pieczywo zawiera mniejszy udział mąki z orkiszu, wówczas w nazwie produktu musi być on zaznaczony, np. chleb pszenny z udziałem mąki z orkiszu (30%).	Jak wyżej
Pieczywo pszenne jasne wyborowe	Mąka pszenna, woda, sól, drożdże, substancje słodzące, tłuszcz	Jak wyżej oraz Substancje słodzące – wykorzystywane do produkcji pieczywa pszennego wyborowego to: cukier (sacharoza) oraz miód (nie dopuszcza się stosowania miodu sztucznego); surowce te przed dodaniem do ciasta powinny być rozpuszczone. Tłuszcz – w produkcji piekarskiej wykorzystuje się masło, smalec, margarynę oraz tłuszcze roślinne nieutwardzane (oleje); tłuszcze stałe należy przed dodaniem roztopić.	Jak wyżej
Pieczywo półciukiernicze	Mąka pszenna, tłuszcz, cukier, woda, drożdże, sól.	Jak wyżej Zawiera powyżej 15% cukru i tłuszczu oraz inne dodatki (w tym jaja i mleko), przy czym surowce inne niż mąka stanowią mniej niż 40% wszystkich surowców	Jak wyżej

Pożądane cechy organoleptyczne pieczywa:

- Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, pieczywo dobrze wyrośnięte, niezdeformowane, nieuszkodzone mechanicznie.
- Skórka pieczywa powinna być gładka lub lekko chropowata, sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu. Skórka nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Jej powierzchnia powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.

oznaczenie sprawy : MZŻ.Ż.262.1.2019

- Jakość mięksizu - miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy w dotyku, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki, o dobrej krawalności.
- Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, lekko kwaśny, szczególnie w przypadku większego udziału maki żytniej. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Dostarczone produkty winny być świeże, pierwszego gatunku (odpowiadać jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta), z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zamawiane i dostarczane artykuły muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:

- nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
- mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, dobrze wyrośnięte, niepogniecione, niepokruszone
- ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie środka spożywczego (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
- winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty, być w pierwszym gatunku i jakości,

Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły:

- niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia,
- nietypowy dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja, pieczywo zdeformowane, uszkodzone mechanicznie, o oddzielającej się od miękiszu, zabrudzonej lub spalonej skórce, o niewłaściwej porowatości, lepkości miękiszu, niedopieczonego, z zakalcem, kruszącego się, z obecnością grudek mąki (lub grudek innych surowców), o gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym smaku, o stęchłym, mdłym lub innym obcym zapachu,
- oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zanieczyszczenia fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,
- zawartość substancji dodatkowych:
 - E471 i E472 – mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna sojowa – emulgatory;
 - E300 – Kwas askorbinowy, kwas cytrynowy, kwas octowy – regulatory kwasowości;
 - Ekstrakt słodowy (ekstrakt jęczmienny, słód jęczmienny); guma celulozowa E468
 - E 150a – E150d karmel
 - Błonnik ziemniaczany lub jabłkowy;
 - E262 –Diocetan sodu (kwaśny octan sodu, octan sodu);
 - E200 – Kwas sorbowy (sorbinowy) ;
 - E412 – Guma guar;
 - Mąka sojowa;
 - E 122 azorubina, E 124 czerwień koszenilowa, E 150a – E150d karmel
 - Rogoferm - zakwas w proszku,
 - E341- fosforany wapnia, guma celulozowa , E 322 – lecytyna, E 330 – kwas cytrynowy,
 - E450- difosforany sodu lub potasu,
 - E420i- sorbitol,
 - E427e - Mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym

Opakowania jednostkowe dla zamawianego świeżego pieczywa (w postaci krojonej) oraz wyrobów ciastkarskich (chałka, rogale) muszą być:

- suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów,
- opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty,
- oznakowanie produktów winno być zgodne z obowiązującym prawem sanitarnym, muszą na nich widnieć informację zgodne z obowiązującymi przepisami: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- opakowania/pojemniki powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.