

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2020

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla produktów pochodzących
z przemiału ziarna: kasz, płatków, mąki, skrobi oraz ryżu będących przedmiotem zamówienia:**

Opakowania jednostkowe produktów zbożowych: torby papierowe, torebki foliowe, pudełka tekturowe, muszą być szczelne, zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, muszą one być przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością oraz posiadać odpowiednie atesty. Muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.

Podstawowe wymagania fizykochemiczne dla zamawianych produktów zbożowych:

- niedopuszczalna jest zawartość zanieczyszczeń organicznych (metali, szkła) i nieorganicznych,
- niedopuszczalna jest obecność szkodników zbożowo - mącznych i innych oraz ich pozostałości.

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
1	Kasze zbożowe <ul style="list-style-type: none">– gryczana prażona– gryczana nieprażona– jagłana– jęczmienna– pęczak jęczmienny– kukurydziana– manna	Kasze zbożowe - jadalne nasiona zbóż, często w postaci lekko rozdrobnionej . Zamawiane kasze muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne : <ul style="list-style-type: none">– barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju kaszy, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, szara, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki;– konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce, a w przypadku kasz grubych – nadmierne rozdrobnienie;– zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
2	Mąka <ul style="list-style-type: none">– pszenna typ 450-500– pszenna pełnoziarnista typ 1850– kukurydziana	Mąka- produkt powstały w wyniku silnego rozdrobnienia ziarna zbóż. Cechuje się drobną granulacją i sypką konsystencją. Zamawiane mąki muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne : <ul style="list-style-type: none">– barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju mąki: pszenna – biała z odcieniem żółtym, pszenna pełnoziarnista – biały kolor z odcieniem brązowego lub żółtego a poza tym niezmiennie łatwo jest zauważyć w niej rozdrobnione otręby, mąka kukurydziana – barwa żółta, niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia– konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce;– smak - swoisty, łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie.– zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2020

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
3	<p>Płatki zbożowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – gryczane – jaglane – jęczmienne – owsiane górskie – owsiane – błyskawiczne – orkiszowe – pszenne – żytnie 	<p>Płatki zbożowe - produkty żywnościowe powstałe w wyniku przetworzenia ziaren różnych zbóż. Powstałe przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna i poddane obróbce hydrotermicznej.</p> <p>Zamawiane płatki zbożowe muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju zboża z którego uzyskano płatki : owsiane – szarobiała o różnych odcieniach, jaglane – barwa żółta, gryczane brązowe, żytnie barwa zielonkawa, niedopuszczalna jest barwa sina, niejednorodna w opakowaniu, widoczne przebarwienia – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie widoczne ciała obce; – smak - swoisty, łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
4	Płatki ryżowe	<p>Płatki ryżowe to produkt otrzymany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej, a następnie prasowaniu.</p> <p>Zamawiane płatki ryżowe muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: biała lekko szklista niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie – połamanie, widoczne ciała obce; – smak - swoisty, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
5	Płatki kukurydziane	<p>Płatki kukurydziane – produkt otrzymywany z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej (grysu) .</p> <p>Zamawiane płatki kukurydziane muszą spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, żółta do złocisto brązowej niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia – konsystencja chrupka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie – połamanie, widoczne ciała obce; – smak - swoisty, kukurydziany, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty, łagodny, kukurydziany, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2020

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
6	Ryż <ul style="list-style-type: none"> – basmati – biały – długoziarnisty – jaśminowy – naturalny brązowy – paraboliczny 	Ryż - jadalne nasiona ryżu. Zamawiany ryż musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne : <ul style="list-style-type: none"> – ziarno ryżu powinno być zdrowe i czyste, – barwa: swoista, charakterystyczna dla danego rodzaju ryżu, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, szara, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki; – konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce, a w przypadku kasz grubych – nadmierne rozdrobnienie; – zapach – swoisty, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
7	Mąka ziemniaczana	Mąka ziemniaczana – 100% skrobia ziemniaczanej, produkt zawierający skrobię uzyskiwany z bulw pędowych ziemniaków. Skrobia ziemniaczana ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Zamawiana mąka musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne : <ul style="list-style-type: none"> – barwa: swoista, jednolity biały proszek, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, szara, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki; – konsystencja sypka, ściśnięta w dłoni charakterystycznie chrzęści, niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, widoczne ciała obce; – smak – swoisty typowy dla skrobi ziemniaczanej, łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie. – zapach – swoisty typowy dla skrobi ziemniaczanej, łagodny, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.
8	Musli	Musli, (Muesli) - mieszanka płatków zbożowych z dodatkiem suszonych lub liofilizowanych owoców, bakalii, nasion, przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Zamawiane musli musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne : <ul style="list-style-type: none"> – barwa: charakterystyczna dla poszczególnych składników, niedopuszczalna jest barwa nieswoista, niejednorodna, mogąca świadczyć o złej jakości produktu lub zaatakowaniu go przez szkodniki; – wygląd zewnętrzny – sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne są trwałe zbrylenia; – smak i zapach – swoisty charakterystyczny dla użytych surowców, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz smak mogący wskazywać zepsucie.

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.3.2020

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
9	Kaszka, kleik ryżowy	<p>Kaszka ryżowa to produkt otrzymany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej, a następnie silnemu rozdrobnieniu.</p> <p>Zamawiania kaszka ryżowa musi spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none">– barwa: biała lekko szklista niedopuszczalna jest barwa szara, przebarwienia– konsystencja sypka: niedopuszczalna niejednorodna konsystencja – zbrylenie, nadmierne rozdrobnienie – połamanie, widoczne ciała obce;– smak - swoisty, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjeżdżały, kwaśny, gorzki, pleśniowy, stęchły oraz inny smak mogący wskazywać zepsucie.– zapach – swoisty, niedopuszczalny stęchły, zapach pleśni lub inny nieswoisty, mogący wskazywać zepsucie.