

Znak sprawy : MZZ.262.15.2021.Ż

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 niejednorodność, 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 niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia. |
| 3 | Kefir naturalny 2 - 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, zawieszista, 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, zwała, 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, niejednorodna kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu. |
| 5 | Maślanka naturalna 1,5 - 3 % tłuszczu lub powyżej, zawierająca biokultury | 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, zawieszista. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, zapachy obce. |
| 6 | Mleko świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii, butelce plastikowej) 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. Opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa z nadrukiem, laminowana pergaminem, opakowanie prawidłowo oznakowane i zamknięte, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. |
| 7 | Mleko UHT o zawartości tłuszczu) 2% tłuszczu oraz 3,2% tłuszczu | Ciecz jednorodna o barwie lekko karmelowej bez podstoju śmietanki, smak i zapach właściwy dla mleka bez obcych posmaków i zapachów. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapachy obce. Opakowanie jednostkowe – 1l opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową, bez uszkodzeń mechanicznych, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. |
| 8 | Mleko bez laktozy UHT 1,5-3,2% tłuszczu opakowanie 1l, karton | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym bez podstoju śmietanki, smak lekko słodkawy i zapach właściwy dla mleka bez obcych posmaków i zapachów. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapachy obce. Opakowanie jednostkowe – 1l opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową, bez uszkodzeń mechanicznych, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Mleko o modyfikowanym składzie ma obniżoną zawartość laktozy (zawartość laktozy poniżej 0,05g/100 ml). |
| 9 | Ser typu mozzarella kulka masa po odsączeniu zalewy 100-125 g. Ser niedojrzewający, podpuszczkowy w zalewie solankowej. | Mozzarella świeża, tłusty, biały ser z masy parzonej, niedojrzewający produkowany z pasteryzowanego mleka krowiego Ser podpuszczkowy dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej. Wygląd - kształt lekko spłaszczonej kuli zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszone. Barwa - biała, jednolita. Konsystencja i struktura - elastyczna, kremowa, gładka, miękka, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista. Smak i zapach - czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków. Ser ten charakteryzuje się łagodnym, śmietankowym, lekko kwaśnym smakiem. Cechą rozpoznawczą jest śnieżnobiały, miękki, giętki, wilgotny miąższ o strukturze wyciągniętych nitek. Formowany w kulę. Opakowanie – folia z nadrukiem |

Znak sprawy : MZZ.262.15.2021.Ż

| Nr. | Nazwa artykułu | Wymagania jakościowe |
|-----|--|--|
| 10 | Serek homogenizowany o zawartości tłuszczu minimum 4% smak naturalny, z laktozą lub bez | Smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, kremowy, w przypadku sera 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. |
| 11 | Ser typu ricotta serwatkowy, ser miękki niedojrzewający | Ser serwatkowy, niedojrzewający. Powstający z zakwaszenia serwatki, miękki, jędrny ser, składa się z wielu drobnych, delikatnych, wilgotnych ziaren formowanych na kształt charakterystycznego ściętego stożka. Ricotta ma śnieżnobiałą barwę, jest na ogół gładka. Zawiera on 30-80% tłuszczu. Jest delikatny, lekko kwaskowy w smaku i ma niespójną konsystencję. Czysty, łagodny, lekko kwaśny, smak i zapach, struktura i konsystencja jednolita, bez grudek lub lekko ziarnista; barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Opakowania serów: Papier / plastik 250 g |
| 12 | 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 wyczuwalną goryczką, zapachy obce. |
| 13 | 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. Dozwolone dodatki: farba do serów, chlorek wapniowy krystaliczny, podpuszczka w płynie, podpuszczka w proszku, sól jadalna kamienna biała, sól jadalna warzona, zakwas ze szczepionek czystych kultur. 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. Mięsz 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. |
| 14 | Ser twarogowy kremowy, typu kanapkowy, do smarowania zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 % | Czysty smak i zapach, łagodny, czysty, w przypadku sera zawierającego dodatki ziołowe charakterystyczny dla wybranego smaku, lekko kwaskowaty. Zapach pasteryzacji bez zapachów obcych, lekko ziołowy w przypadku sera 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 niejednorodność, rozwarstwienia, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia. |
| 15 | Serek wiejski -ser twarogowy 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. |
| 16 | Śmietana 12%, 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. |
| 17 | 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 wyczuwalną goryczką, zapachy obce. |