

1.	Nazwa grupy (produkty)	Babka (poz.1)
2.	Charakterystyka	Wyrób otrzymywany z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkami(kakao,wanilia,cytryna,adwokat i inne) w zależności od rodzaju, w kształcie stożka lub nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie obłana polewą, lukrem, posypana cukrem pudrem lub innymi technikami dekoracji .Barwa skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki danego rodzaju
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniźny zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, bez polewy, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Babkę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Bułka drożdżowa z nadzieniem (poz. 2)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miększu, miększ – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa bułki – 100g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Bułki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasteczka bankietowe (poz. 3)
2.	Charakterystyka	Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, francuskiego, parzonego nie nasączone lub nasączone syropem, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa ciastka – 50–60g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto bakaliowe (poz. 4)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony masą karmelową i orzechami barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla ciasta bakaliowego. Dwa blaty czekoladowe przełożone masą budyniową
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez masy karmelowej i orzechów, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto kokosowe (poz. 5)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami matowa, wykończona delikatną kratownicą z polewy czekoladowej. barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Delikatny budyń na biszkopcie przykryty kokosanką.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto „Orzechowiec” (poz. 6)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, wykończony masą orzechową. barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Cisto krucho–miodowe przełożone kremem budyniowym.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez masy orzechowej objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Faworki (poz. 7)
2.	Charakterystyka	Faworki otrzymane z ciasta krucho – tłuszczowego smażone na głębokim oleju, małe przeplatane kawałki posypane cukrem pudrem
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa faworka 15g–30g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Faworki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu w okresie świątecznym

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciastka deserowe; Kremówka – karpatka Ciastko W–Z, Napoleonka ,Gniazdko (poz. 8, 12, 15, 26)
2.	Charakterystyka	Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo–tłuszczowego, francuskiego, parzonego nie nasączone lub nasączone syropem, przekładane różnymi kremami, masami owocowymi, beżą, bitą śmietaną, przetworami owocowymi i innymi, wykończone kremami, polewą, marcepanem, pomadą i innymi, ozdobione owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, orzechami, kształt dowolny.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa ciastka – 90–100g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jabłecznik (poz. 10)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłeczniaka, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż: * jabłka – 7,0 kg, * cukier – 1,0 kg, * jajka – 0, 2kg,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne jabłeczniaki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniaki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Jabłecznik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Keks (poz. 11)
2.	Charakterystyka	Wyrób z ciasta biszkoptowo–tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynek, fig, migdałów, orzechów itp. kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwym charakterystycznym podłużnym pęknięciem, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony polewą lub lukrem, barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki tj, owoce z syropu, rodzynki, figi, migdały, orzechy it. masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta z widocznymi dodatkami.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne keksy zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy lub lukru objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, keksy zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Keks należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pączki mini (poz.32)
2.	Charakterystyka	<p>kształt – okrągły w kształcie nadanym przez producenta , skórka gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami matowa oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem .</p> <p>Barwa skórki – jasnobrązowa do brązowej , której intensywność na przekroju maleje w kierunku miąższu, miękisz – równomiernie zabarwiony , suchy w dotyku o dobrej kralalności , sprężysty , równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, pączki z nadzieniem z marmolady , dżemu, masy budyniowej lub owocowej .</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki , zapachy ,smak gorzki , kwaśny ,słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju , zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone , spalone ,niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości , o miękiszu lepkim, z zakalcem , kruszącym się z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia , bez posypki lub lukru , objawy pleśnienia , psucia, zawilgocenia, uszkodzenia mechaniczne , pączki zdeformowane , zagniecione ,porozrywane obecność szkodników , żywych , martwych oraz ich pozostałości .</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki .
5.	Warunki , sposób przechowywania	Pomieszczenia wydzielone do przechowywania, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 – 15 C
6.	Transport	Pączki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1 – 3 razy w tygodniu .

1.	Nazwa grupy (produkty)	Makowiec (poz. 13)
2.	Charakterystyka	<p>kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu,</p> <p>mięksiz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca,</p> <p>masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.)</p> <p>gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <p>* mak – 4,0 kg,</p> <p>* cukier – 0, 7kg,</p> <p>* jajka – 0,5 kg,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>makowce o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru</p> <p>objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione porozrywane</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Makowiec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mazurek (poz. 14)
2.	Charakterystyka	kształt – podstawa podłużna, kwadratowa lub w kształcie nadanym przez producenta, barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla mazurka, masa nadzienia równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku charakterystycznym dla użytych składników (miodu, owoców śliwek, wiśni, pomarańczy itp.), słodka, posypana bakaliami (rodzynki, orzechy, migdały itp.) gotowy mazurek w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż 4 kg masy owocowej.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, mazurki, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, z zakalcem, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, mazurki zdeformowane, zgniecione porozrywane, z płynnym oddzielającym się nadzieniem obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Mazurek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu w okresie świątecznym

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pączek (poz. 16)
2.	Charakterystyka	kształt – okrągły w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki masa pączka 100g
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Pączki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Piernik (poz. 17)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończony polewą barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny (korzenny) swoisty dla piernika,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez polewy, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Piernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Placek drożdżowy z owocami (poz. 18)
2.	Charakterystyka	produkt – wyrób z ciasta drożdżowego z kawałkami dowolnych owoców (śliwka, gruszka, brzoskwinia, morela, banan) wykańczany cukrem pudrem lub kruszonką cukierniczą, kształt – w kształcie nadanym przez producenta, barwa: jasnozłota miękkisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, bez kruszonki zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Placek drożdżowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Rolady biszkoptowe: Rolada z bitą śmietaną (poz. 19) Rolada z jabłkiem (poz. 20) Rolada makowa (poz.9)
2.	Charakterystyka	Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, parzonego nie nasączone, przekładane różnego rodzaju masami (makowa, jabłkową, bitą śmietaną zależnie od rodzaju rolady, kształt charakterystyczny dla rolady w kształcie walca.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Rolady należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sernik wiedeński (poz. 21)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu, mięksiz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż: * ser – 5,0 kg, * cukier – 1,5 kg, * jajka – 0,5 kg,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne ,serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto jogurtowe z owocami polskimi sezonowymi(poz.31)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny , kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta , skórka gładka , ciasto puszyste i wilgotne , z dużą ilością owoców na wierzchu , wykończone kruszonką , lub innym dodatkiem cukierniczym barwa – równomiernie zabarwione , o dobrej krajalności równomiernie porowate i wyrośnięte stosownie do ciasta jogurtowego smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki , zapachy ,smak gorzki ,słony , stęchły , mdły , spaleniowy zanieczyszczenia mechaniczne , organiczne ciasto zabrudzone , spalone , niedopieczone o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta , kruszące się bez polewy , kruszonki lub innej formy wykończenia ciasta objawy pleśnienia , psucia uszkodzenia mechaniczne, zdeformowanie , zgniecenie, porozrywanie obecność szkodników żywych , martwych , oraz ich pozostałości
4.	Materiał opakowaniowy , znakowanie	opakowanie jednostkowe / opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki , sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone , czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami .Temperatura 2 -5 C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości .
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1-3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sernik z brzoskwinia (poz. 22)
2.	Charakterystyka	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,</p> <p>miękisz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>masy serowej – białą kremową do jasnożółtej, równomierna w całej masie</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,</p> <p>masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dużymi kawałkami brzoskwini</p> <p>gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> * ser – 5,0 kg, * cukier – 1,5 kg, * jajka – 0,5 kg,
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej,</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sernik jabłkowo – kokosowy (poz. 23)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczona, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa. Barwa spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej na spodzie masa z jabłka prażonego następna masa serowa wykończona smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika z jabłkiem, masy równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielające się od ciasta kruchego,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Sernik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Seromakowiec (poz. 24)
2.	Charakterystyka	<p>kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym</p> <p>barwa:</p> <p>spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu,</p> <p>mięksiz ciasta – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty</p> <p>masy serowej – białe kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie</p> <p>smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika,</p> <p>zawartość metali zgodna z powoływaną PN,</p> <p>masa serowa równomiernie rozłożona na masie makowej, nie oddzielająca się, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez masa makowa równomiernie rozłożona na kruchym spodzie z dodatkami (rodzynki, orzechy, migdały)</p> <p>gotowy sernik w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:</p> <p>* ser – 3,0 kg, * mak – 2,0 kg,</p> <p>* cukier – 1,5 kg,</p> <p>* jajka – 0,5 kg,</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny</p> <p>zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>seromakowiec o suchej masie seromakowej, oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, o mięksizu lepkiem, z zakalcelem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy serowej oraz makowej</p> <p>objawy pleśnienia, psucia,</p> <p>uszkodzenia mechaniczne, seromakowce zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się</p> <p>obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 4°C
6.	Transport	Seromakowiec należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto „Snickers” (poz. 25)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona pokruszonymi orzechami. barwa – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla danego rodzaju ciasta. Dwa blaty jeden biszkoptowo–czekoladowy drugi jasny biszkopt przełożone podwójną masą budyniowo – czekoladową i masą budyniową
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne pierniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez wykończenia objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pierniki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto „Tiramisu” (poz. 27)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto biszkoptowe (lub biszkopty) nasączone mocną kawą przełożone kremem z sera mascarpone, śmietany 30%, cukru pudru i żółtek . Całość posypana (opruszona) naturalnym kakao. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych składników
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Babeczki „Muffinki” (poz. 28)
2.	Charakterystyka	Ciastko biszkoptowo-tłuszczowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z rodzynkami, czekoladą, bakaliami, owocami, orzechami, lub z nadzieniem i bitą śmietaną. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np. w foremce pergaminowej) . Waga 1 szt. 70–80g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych dodatków.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne j zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzone mechaniczne, zdeformowane, zgniecione. obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciastka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto „Malinowa chmurka” (poz. 29)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto na kruchym spodzie, który pokryty jest warstwą malin wymieszanych z galaretką malinową, a następnie kremem śmietankowym z dodatkiem sera mascarpone. Całość przykryta bezą posypaną płatkami migdałów. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla malin Masa malinowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym, nie oddzielająca się od ciasta.
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez warstwy wierzchniej z objawami pleśnienia, psucia. Uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione . Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciasto ze szpinakiem „Leśny mech” (poz. 30)
2.	Charakterystyka	kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta. Ciasto biszkoptowe ze szpinakiem (koloru zielonego), przełożone warstwą kremu śmietanowego, Ciasto lekko nasączone. Wierzch posypyany pokruszonym, zielonym ciastem i pestkami granatu Krem śmietanowy równomiernie rozłożony w całym cieście, nie oddzielający się od ciasta. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użytych składników
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, bez posypki lub z objawami pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechanicznego, zdeformowane, zgniecione . Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 15°C
6.	Transport	Ciasto należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie 1–3 razy w tygodniu