

Opis przedmiotu zamówienia

wYROBÓW GARMAŻERYJNYCH ŚWIEŻYCH:

1. Pierogi z serem twarogowym.

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia ser twarogowy, cukier), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia, sklejenia.
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Miękka, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, kwaśny lub inny obcy

2. Pierogi z mięsem i kapustą.

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Jednolita, zwarta, miękka
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem mięsnym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

3. Pierogi ze szpinakiem.

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 26% szpinaku, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Jednolita, zwarta, miękka
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem szpinakowym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

4. Pierogi z owocami (truskawka, jagoda, jabłko, brzoskwinia).

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (świeże lub mrożone owoce: truskawka, jagoda, jabłko, brzoskwinia), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej Charakterystyczna dla użytych składników (owoce w całości lub połówki)
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Miękka
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem owocowym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

5. Pierogi leniwe.

Produkty uformowane z ciasta twarogowo pszennego (zawartość sera twarogowego minimum 60 %)

poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia pierogów leniwych, błyszcząca niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta twarogowo-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta twarogowo-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, kwaśny lub inny obcy

6. Kluski śląskie.

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt kulisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

7. Kopytka.

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszenne, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszenne, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

8.Kopytka z dodatkiem (szpinaku, buraków, kurkumy, dyni).

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszenne z dodatkiem (szpinaku, buraków, kurkumy, dyni), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa	W zależności od użytego dodatku: ze szpinakiem kolor zielony, z burakiem kolor bordowy, kurkumą kolor żółty do jasno pomarańczowego, z dynią kolor żółty do pomarańczowego.
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszenne, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszenne, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

9.Knedle z mięsem.

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczane, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt kulisty, powierzchnia knedli gładka, błyszcząca niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, Charakterystyczna dla użytych składników

3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda Jednolita, zwarta, miękka
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla gotowanego ciasta ziemniaczanego oraz nadzienia mięsnego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

10.Knedle z owocami.

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem owocowym (świeże lub mrożone owoce: śliwka, truskawka), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt kulisty, powierzchnia knedli gładka, błyszcząca niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, Charakterystyczna dla użytych składników (owoce w całości lub połówki).
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda Owocowe
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla gotowanego ciasta ziemniaczanego oraz nadzienia owocowego niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

11.Uszka z mięsem.

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 90% mięsa wieprzowo-wołowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt trójkąta połączonego rogami o wielkości około 4cm, powierzchnia gładka, błyszcząca niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, Charakterystyczna dla użytych składników

3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Jednolita, zwarta, miękka
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem mięsnym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

12. Gołąbki z mięsem i ryżem.

Produkt otrzymany z uformowanego na kształt walca farszu z mielonego mięsa wieprzowego z dodatkiem ryżu i przypraw aromatyczno-smakowych, (zawartość mięsa wieprzowego w farszu nie mniej niż 30%), zawiniętego w liście kapusty słodkiej lub włoskiej, poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Farsz z mielonego mięsa wieprzowego z dodatkiem ryżu i przypraw, zawinięty dokładnie w liście kapusty słodkiej, kształt owalny lub spłaszczony walec, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. 150g±5g), niedopuszczalne liście uszkodzone mechanicznie, z porażeniami chorobowymi lub miejscowymi brunatnymi przebarwieniami, produkty z wydostającym się nadzieniem
2	Barwa - kapusty - farszu	Od kremowej do zielonej; charakterystyczna dla kapusty świeżej poddanej obróbce termicznej Szaroróżowa; charakterystyczna dla składników farszu poddanych obróbce termicznej
3	Konsystencja i struktura - kapusty - farszu	Miękka, elastyczna, nie dopuszcza się kapusty rozgotowanej Miękka, zwięzła, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia
4	Smak i zapach	Smak typowy dla użytych surowców i przypraw; zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego gotowanego z dodatkiem ryżu, wyczuwalny zapach kapusty i użytych przypraw; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

13. Naleśniki z serem.

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 61% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego, zwijane w rulon zamknięty, pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 120g±5g); niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa Od białej do kremowej
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, zwarta Niejednolita, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

14. Naleśniki z mąki razowej.

Produkty płaty naleśnikowe z mąki razowej, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe z mąki razowej o średnicy 19cm do zwijania w rulon, składania w kopertki, pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 40-60g±5g); niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa Od białej do kremowej
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, zwarta Niejednolita, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

15. Naleśniki.

Produkty płaty naleśnikowe, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe o średnicy 19cm do zwijania w rulon, składania w kopertki, pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 40-60g±5g); niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia

2	Barwa - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa Od białej do kremowej
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, zwarta Niejednolita, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy