Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**oraz wymagania jakościowe dla zamawianych przetworzonych warzyw, owoców, surowców mlecznych i artykułów ogólnospożywczych**

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.

**Część 1 – pieczywo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pieczywo** | | |
| **Wygląd zewnętrzny** | kształt | charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów, jest nadawany w procesie kształtowania i utrwalany podczas wypieku ciasta, powinien być regularny i odporny na zmiany podczas przechowywania w magazynie oraz transportu, chleb wypiekany w formie powinien zachowywać jej kształt |
| **Skórka** | barwa | właściwa dla danego rodzaju pieczywa |
| grubość | odpowiednia dla bardzo dobrze wypieczonego pieczywa, jej powierzchnia musi być gładka, tylko nieznacznie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych |
| **Miękisz** | elastyczność | bardzo dobra |
| porowatość | równomiernie porowaty, pory drobne, równomierne, cienkościenne |
| pozostałe cechy | równomierne zabarwienie, suchy w dotyku, bardzo dobrze się kroi, nie kruszy się, nie zawiera grudek mąki |
| **Smak i zapach** | | aromatyczne, łagodne, właściwe dla danego rodzaju pieczywa, pieczywo pszenne powinno być lekko słodkie, pieczywo żytnie lekko kwaskowate |

**Część 2 – przetwory owocowe i warzywne.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Susze owocowe i warzywne, bakalie, strączkowe suche** | | |
| Opakowanie | | torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | kształt – zachowany lub nadany przez rozdrobnienie, jednolity (z wyjątkiem mieszanek), brawa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem |
| tekstura i  konsystencja | konsystencja elastyczna, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, ziarna kształtne , nieuszkodzone |
| smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, lub zbyt słony |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Warzywa i owoce utrwalone termicznie - konserwy owocowe i warzywne** | | |
| Opakowanie | | puszki z blach powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane, bez oznak bombażu  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw lub owoców, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45% |
| tekstura i  konsystencja | miękka ale nie rozgotowana, rozpadająca się , w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń |
| smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przeciery: pomidorowy, szczaw, chrzan, koncentraty – barszcz czerwony,** | | |
| Opakowanie | | szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo  zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | zachowana charakterystyczna forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń,  zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników |
| tekstura i  konsystencja | jednorodna, jednolita masa, bez rozwarstwień, bez widocznych ciał obcych,  zanieczyszczeń |
|  | smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na  zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny lub zbyt słony |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach  świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przetwory owocowe - dżemy, konfitury, powidła śliwkowe** | | |
| Opakowanie | | szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | barwa charakterystyczna dla użytych owoców, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, zżelowana, fragmenty owoców w zżelowanej szklistej masie, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie  mniej niż 45% |
| tekstura i  konsystencja | miękka, zżelowana, smarowna ale nie rozgotowana, rozpadająca się, w przypadku  surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń |
| smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na  zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, zbyt kwaśny |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach  świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Soki owocowe i warzywne ze świeżych owoców i/lub warzyw oraz soków odtworzonych z zagęszczonego soku i/lub przecieru, nektary owocowe** | | |
| Opakowanie | | butelki szklane, kartony wielowarstwowe, czyste , nieuszkodzone, szczelnie zamknięte,  bez oznak otwarcia lub bombażu, prawidłowo oznakowane |
| Cechy sensoryczne | wygląd | charakterystyczny dla użytych owoców i/lub warzyw nieznacznie zmieniona procesem  technologicznym |
| tekstura i konsystencja | sok klarowny - płyn bez zawiesiny i zmętnienia, dopuszczalna opalizacja  sok naturalnie mętny – płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi drobnymi fragmentami użytych surowców owocowych / warzywnych tworzącymi osad i/lub zawiesinę  sok przecierowy – płyn z zawiesiną przetartych części jadalnych owoców / warzyw, dopuszcza się rozwarstwienie  niedopuszczalna kleista i śluzowatość, klarowność – czysta bez zanieczyszczeń fizycznych |
| smak | charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem  technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez posmaków obcych |
| zapach | naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony  procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez zapachów obcych |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

**Część 3 – artkuły ogólnospożywcze**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Makarony** | | |
| Opakowanie | | torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta a w przypadku makaronów pełnoziarnistych  brązowa, bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt , całe elementy, powierzchnia błyszcząca |
| tekstura i konsystencja | charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, sucha, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości, grudek, po ugotowaniu elastyczny , zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje. Zamawiane formy maja mieć maksymalnie 20 mm długości i 10mm  średnicy/szerokości. |
| smak | smak po ugotowaniu - charakterystyczny, delikatny, odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny  smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy (min. skwaśniały lub gorzki) |
| zapach | zapach - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Galaretki, kwasek cytrynowy, drożdże suszone** | | |
| Opakowanie | | torebki papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004,  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | charakterystyczny dla rodzaju, barwa jednolita, charakterystyczna dla rodzaju, barwa galaretki po sporządzeniu charakterystyczna dla owocu |
| tekstura i  konsystencja | sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne, po rozpuszczeniu jednolita barwa, brak zbryleń nierozpuszczonych |
| smak | smak – charakterystyczny dla rodzaju i określonego przez producenta smaku, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| zapach | zapach – charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przyprawy ziołowe - liściaste, mielone, przyprawy korzenne, mieszanki przyprawowe** | | |
| Opakowanie | | torebki papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami |
|  | | normy PN-A-75053:1997/AP1:2004,  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | charakterystyczny dla rodzaju, i stopnia rozdrobnienie, barwa jednolita w opakowaniu,  charakterystyczna dla rodzaju, |
| tekstura i  konsystencja | sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna, susz i przywary  ziołowe – w formie suszonych i rozdrobnionych liści, pozbawione wysuszonych łodyg, |
| smak | smak – smak właściwy dla danej przyprawy, bez posmaków obcych dla danego  asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| zapach | zapach właściwy dla danej przyprawy – przyjemny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,  przyprawy korzenne – zapach silny, ostry, bez obcych zapachów |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sól, cukier biały, cukier trzcinowy, cukier puder, wyroby cukiernicze (biszkopty), cukier wanilinowy.** | | |
| Opakowanie | | torebki papierowe wielowarstwowe, foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | sól, cukier puder, cukier biały barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, cukier  trzcinowy – barwa brązowa, barwa jednolita w całym produkcie |
| tekstura i  konsystencja | kryształy sypkie bez zlepieńców i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypka  o różnym kształcie |
| smak | smak – charakterystyczny dla produktu, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| zapach | zapach - charakterystyczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Herbaty, kawa Inka, kakao naturalne** | | |
| Opakowanie | | zewnętrzne opakowanie kartonowe, wewnętrzne: torebki papierowe wielowarstwowe, foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004,  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | herbata czarna, zielona, biała – expressowa, herbata owocowa naturalna, herbata ziołowa – expressowa i susz składa się z suszonych owoców i ziół, niedopuszczalne są herbaty czarne aromatyzowane. Zabarwienie liści charakterystyczne dla danego asortymentu: często ciemnio brązowe, czerwone lub zielone, zabarwienie jednolite.  Zabarwienie naparu z 1 torebki/200ml o nasyconym, charakterystycznym dla asortymentu kolorze. |
| tekstura i  konsystencja | sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek i zalepień. |
| smak | smak po ugotowaniu - charakterystyczny, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| zapach | zapach - charakterystyczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bułka tarta** | | |
| Opakowanie | | torebki papierowe, foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A- 75053:1997/AP1:2004,  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo  zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | produkt otrzymany przez rozdrobnienie pełnowartościowego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nadzień , nasion, barwa naturalna, może być nieznacznie niejednolita, |
| tekstura i  konsystencja | sypka, bez grudek, zbryleń, sucha |
| smak | smak – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości , zapleśnieniu lub inny obcy |
| zapach | zapach - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości, zapleśnieniu lub inny obcy |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

**Część 4 – produkty mleczne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa artykułu** | **Wymagania jakościowe** |
| 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 niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia. |
| 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, zawiesista, skrzep płynny, wygląd jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, zapachy obce. |
| 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, zwarta, 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, niejednolita kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu. |
| 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, zawiesista. Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, zapachy obce. |
| 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. |
| 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 wyczuwalna goryczką, zapachy obce. |
| 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. 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. Miąższ 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. |
| Ser twarogowy kremowy, typu kanapkowy , do smarowania zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 % | Czysty smak i zapach, łagodny, czysty, w przypadku serka zawierającego dodatki ziołowe charakterystyczny dla wybranego smaku, lekko kwaskowaty. Zapach pasteryzacji bez zapachów obcych, lekko ziołowy w przypadku serka 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 niejednolitość, rozwarstwienia, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia. |
| Śmietana 18% , 30% 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. |
| 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 wyczuwalna goryczką, zapachy obce. |
| Serek termizowany o zawartości tłuszczu minimum 4% smak naturalny, smakowy | Smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, kremowy, w przypadku serka 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. |