

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
oraz wymagania jakościowe dla zamawianych produktów mlecznych**

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 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 niejednorodność, 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, zawieszista, 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, niejednorodna kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.
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 wyczuwalną goryczką, zapachy obce.
Ser twarogowy kremowy, typu	Czysty smak i zapach, łagodny, czysty, w przypadku sera zawierającego dodatki ziołowe charakterystyczny dla wybranego smaku, lekko

kanapkowy, do smarowania zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 %	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 niejednorodność, rozwarstwienia, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia.
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.
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.