**WYMAGANIA JAKOŚCIOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PRODUKTY NIEZWIERZĘCE**

ZAŁĄCZNIK 2

|  |  |
| --- | --- |
| **CZĘŚĆ III**  **ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE** | |
|  | Ananas w syropie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 1 |
|  | Barszcz biały typu Winiary, Knorr lub równoważny- produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych oraz spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – i danie obiadowe gotowe; produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania; zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce; mąka pszenna 37%, mleko odtłuszczone w proszku, sól, skrobia, tłuszcz roślinny, przyprawy: kwasek cytrynowy, czosnek, majeranek, liść laurowy, aromat, cebula mielona suszona; wygląd po przyrządzeniu: konsystencja typowa dla zupy deklarowanej w nazwie, zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, niedopuszczalne zbrylenia; zapach po przyrządzeniu: charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce; smak po przyrządzeniu: charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony; barwa po przyrządzeniu: właściwa dla zupy deklarowanej w nazwie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torba laminowana spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. |
|  | Barszcz czerwony instant - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 2 |
|  | Baton czekoladowy z nadzieniem - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 3 |
|  | Baton musli o smaku owocowym do 60g - produkt o stałej konsystencji otrzymany z kompozycji suszonych owoców i ziaren zbożowych, całych lub zgniecionych, lub preparowanych z dodatkiem substancji smakowych, deklarowanych na etykiecie opakowania jednostkowego, z dodatkiem owoców, kształt prostokątny, dopuszcza się lekkie wykruszenia krawędzi batonu w waflu lub opłatku, w batonie bez wafla lub opłatka widoczne składniki owocowo-zbożowe deklarowane w nazwie, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni; barwa charakterystyczna dla surowców wymienionych w nazwie; przełom niejednolity, charakteryzujący użyte składniki; konsystencja stała, charakterystyczna dla użytych surowców, krucha, nie dopuszcza się zbyt miękkiej lub zbyt twardej; smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków i obcych zapachów; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torebki z folii propylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. |
|  | Bazylia (ziele bazyli otarte) - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 4 |
|  | Biszkopty - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 5 |
|  | Borowik suszony - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 6 |
|  | Brzoskwinie w syropie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 7 |
|  | Budyń - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 8 |
|  | Bulion drobiowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 9 |
|  | Buraczki konserwowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 10 |
|  | Cebulki marynowane 700-900g/wsad400-600g - produkt otrzymany z cebulek małych całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. smak lekko słodki. niedopuszczalne zapachy i posmaki obce świadczące o zepsuciu; zalewa: właściwa dla produktu, dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej; konsystencja składniki miękkie lecz nie rozpadające się; okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Chrzan marynowany - produkt otrzymany z korzeni chrzanu obranych, rozdrobnionych: krajanych lub przetartych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany; korzenie chrzanu całe (średnica poprzeczna mierzona w najszerszym miejscu - nie więcej niż 2cm); chrzan krojony - plastry, paski, talarki; chrzan przetarty - przetarta, gęsta masa; zalewa - ciecz bezbarwna, klarowna lub opalizująca, dopuszcza się niewielki osad na dnie; konsystencja - wyrównana, chrzan miękki, niewłókniste; smak i zapach ostry, kwaśny, charakterystyczny dla chrzanu w marynacie, bez posmaków i zapachów obcych cena jednostkowa zaproponowana przez Wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż 10,0; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż 0,7; chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż 1,0; zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż 0,05; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,03, masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia chrzanu marynowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową; |
|  | Chrzan tarty - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 11 |
|  | Ciasteczka kruche - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 12 |
|  | Ciasteczka typu delicje - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 13 |
|  | Ciastka kruche typu hity - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego; wielkość i kształt właściwy dla ciastka typu hit, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nierozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu markizy - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w typowe kształty typu markiza; wielkość i kształt właściwy dla ciastaka typu markiza, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nierozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu maślane - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego; kształt właściwy, typowy dla ciastka kruchego maślanego; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nierozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu pieguski - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego; kształt właściwy dla ciastka typu piegusek, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nierozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu wafelki - wyroby otrzymane z ciasta kruchego, kształt właściwy, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nierozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciecierzyca konserwowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 14 |
|  | Cukier puder - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 15 |
|  | Cukier biały - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 16 |
|  | Cukier wanilinowy lub inny równoważny - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 17 |
|  | Cukierki czekoladowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 18 |
|  | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 19 |
|  | Cukier-saszetka - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 20 |
|  | Cynamon - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 21 |
|  | Czekolada do picia - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 22 |
|  | Czekolada mleczna z orzechami - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 23 |
|  | Czekolada z nadzieniem owocowym - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 24 |
|  | Czekolada gorzka - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 25 |
|  | Czekolada mleczna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 26 |
|  | Czosnek granulowany- czosnek rozdrobniony: granulowany lub mielony; - skład: czosnek, substancja konserwująca; - masa: nie mniej niż 20g; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; smak i zapach właściwy, niedopuszczalny obcy; |
|  | Ćwikła z chrzanem - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 27 |
|  | Drożdże suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 28 |
|  | Drożdże świeże - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 29 |
|  | Dżem owoce leśne typu Łowicz 250-300g lub równoważny produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych różnych owoców leśnych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,01; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje:- nazwę produktu;- wykaz składników;- termin przydatności do spożycia;- nazwę dostawcy – producenta, adres;- masę netto;- warunki przechowywania;- oznaczenie partii produkcyjnej;- klasę jakości handlowejoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Dżem owocowy jednoporcjowy 20-40g - produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,04; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe:- termoformowane o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,- typu alupak o kształcie podstawy kołaopakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje:- nazwę produktu;- wykaz składników;- termin przydatności do spożycia;- nazwę dostawcy – producenta, adres;- masę netto;- warunki przechowywania;- oznaczenie partii produkcyjnej;- klasę jakości handlowejoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Dżem truskawkowy typu Łowicz 250-300g lub inny równoważny- produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych truskawek, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, niedopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,01; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Dżem wiśniowy typu Łowicz 250-300g lub równoważny - produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych wiśni, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,01; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Fasola biała Jaś karłowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 30 |
|  | Fasola biała jednolita - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 31 |
|  | Fasola biała konserwowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 32 |
|  | Fasola czerwona konserwowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 33 |
|  | Fasolka konserwowa szparagowa 700-900g/wsad400-600g - szparagowa barwa zielona w naturalnej zalewie, krojona, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania, składniki: fasolka szparagowa, woda, sól; smak : charakterystyczny dla fasolki szparagowej bez obcych smaków, zapach: pasteryzowany, bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, fasolka cała nie uszkodzona, barwa: zielona, zalewa mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania cena jednostkowa zaproponowana przez Wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy). |
|  | Frytura - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 34 |
|  | Galaretka - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 35 |
|  | Gałka muszkatołowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 36 |
|  | Goździki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 37 |
|  | Groch obłuskany cały - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 38 |
|  | Groch obłuskany połówki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 39 |
|  | Groszek konserwowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 40 |
|  | Groszek ptysiowy - gramatura 80-160g; wyrób z ciasta parzonego z mąki pszennej, skórka rumiana. Z użyciem surowców określonych recepturą, kształt kopulasty o podstawie owalnej, okrągłej; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Opakowanie bez dostępu powietrza. |
|  | Grzyby chińskie Mun - grzyby nadrzewne, suszone, pokarbowane grzyby, powierzchnia delikatnie pomarszczona, kształt miseczkowaty, skórka pokryta delikatnym, zamszowym nalotem, charakteryzują się brunatnym, kasztanowym, ciemnobrązowym lub czarnym kolorem; smak: charakterystyczny, delikatny; barwa: charakterystyczna szaro-czarna ciemnobrązowa, konsystencja: zwarta chrupka; opakowanie jedn. min. 50 g |
|  | Herbata aromatyzowana typu Dilmah lub równoważny – produkowana wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów herbaty z dodatkiem owoców, przypraw lub kwiatów; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego rodzaju herbaty aromatyzowanej; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla gatunku herbaty aromatyzowanej, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy, opakowania jednostkowe - herbata pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach (np. trójkątne, piramidki, okrągłe, prostokątne) po 20-100 szt. w pudełku lub torebce foliowej, każda sztuka herbaty pakowana w pojedynczą „kopertę”, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. |
|  | Herbata czarna typu Dilmah lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju, pakowana w torebki i indywidualne koperty o masie 2 g zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy.  Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach (np. trójkątne, piramidki, okrągłe, prostokątne) po 20-100 szt. w pudełku lub torebce foliowej, każda sztuka herbaty pakowana w pojedynczą „kopertę”; materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. |
|  | Herbata czarna typu Saga lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju, pakowana w torebki o masie 2 g zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy /op. do 100 szt./ |
|  | Herbata granulowana typu Cejlon lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku camellia sinensis (l.) kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą ctc (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści); granulat jednolity, wolny od zanieczyszczeń; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy, op. 80-120g |
|  | Herbata granulowana typu Junan lub równoważny op. 80-120g - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku camellia sinensis (l.) kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą ctc (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści); granulat jednolity, wolny od zanieczyszczeń; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy |
|  | Herbata liściasta typu Cejlon lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku camellia sinensis (l.) kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci listków i pąków liściowych; liście barwy czarnej, jednolite, staranne, wolne od zanieczyszczeń; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty, smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy; op. 80-100g |
|  | Herbatniki Petit Beurre- skład produktu: mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny utwardzony, skrobia ziemniaczana, serwatka w proszku, lecytyna sojowa, sól, kwas cytrynowy, aromat waniliowy, może zawierać śladowe ilości jaj kurzych, orzechów, migdałów, glutenu, opakowanie folia, op. 50-100g |
|  | Imbir mielony - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 41 |
|  | Jabłka duszone w słoiku – produkt postały z pokrojonych w kostkę jabłek prażonych z dodatkiem cukru, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd: masa przetworzonego owocu z widocznymi kostkami jabłek, konsystencja: gęstego przetworu owocowego; barwa: typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym; smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – do 1 kg, słoiki szklane; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Jabłka suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 42 |
|  | Kakao - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 43 |
|  | Kapary marynowane wsad do 600g pąki kwiatowe rośliny kapar ciernisty. Kolor ciemnozielony , wielkość ziaren grochu. Skład: kapary, woda, ocet, sól, regulator kwasowości, przyprawy. Smak i zapach korzennokwaśny, bez posmaków i zapachów obcych; zalewa: właściwa dla produktu, dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej; konsystencja składniki miękkie lecz nie rozpadające się; okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Kasza gryczana - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 44 |
|  | Kasza jaglana - produkt otrzymany z ziarna prosa, przeznaczona do celów konsumpcyjnych, barwa: intensywny żółtawy, zapach: swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny, smak po ugotowaniu: swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, masa netto powinna wynosić 1kg, pobieranie próbek według PN-A-74001, sprawdzenie znakowania i stanu opakowań: metodą wizualną, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach; opakowanie transportowe: worek foliowy lub papierowy trzywarstwowy, zszywany, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Kasza jęczmienna mazurska – produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna jęczmienia, ziarna w produkcji obłuszczone, krojone i zaokrąglone konsystencja sypka, barwa kremowo-brązowa, kasza powinna zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania jej w grzanych bufetach, nie zmieniająca barwy po ugotowaniu, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, masa netto powinna wynosić 1kg, pobieranie próbek według PN-A-74001, sprawdzenie znakowania i stanu opakowań: metodą wizualną, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach; opakowanie transportowe: worek foliowy lub papierowy trzywarstwowy, zszywany, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Kasza kukurydziana - produkt otrzymany z ziarna kukurydzy żółtej w postaci selekcjowanego drobnego grysiku, oczyszczonego i pokruszonego; kasza kukurydziana przeznaczona do celów konsumpcyjnych, barwa: intensywna żółtawa, zapach: swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny, smak po ugotowaniu: swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, masa netto powinna wynosić 0,5-1kg, pobieranie próbek według PN-A-74001, sprawdzenie znakowania i stanu opakowań: metodą wizualną, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach; opakowanie transportowe: worek foliowy lub papierowy trzywarstwowy, zszywany, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Kasza manna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 45 |
|  | Kasza pęczak - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 46 |
|  | Kawa naturalna mielona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 47 |
|  | Kawa rozpuszczalna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 48 |
|  | Kawa zbożowa typu Inka lub równoważny- kawa zbożowa z prażonych ziaren zbóż, z ziaren jęczmienia, żyta i ciemnej cykorii, skład minimum: składniki mineralne, magnez, wapń, cynk, żelazo, witaminy z grupy b, węglowodany, skrobia i błonnikop.150-200g |
|  | Kawa ziarnista - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 49 |
|  | Ketchup - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 50 |
|  | Ketchup jednoporcjowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 51 |
|  | Kisiel - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 52 |
|  | Kmin rzymski mielony - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 53 |
|  | Kmin rzymski mielony - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 54 |
|  | Kolendra - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 55 |
|  | Kompot czarna porzeczka 0,9-1l - produkt otrzymywany z owoców czarnej porzeczki świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez gałązek i zanieczyszczeń; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Kompot truskawkowy 0,9-1l - produkt otrzymywany z truskawek świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez szypułek; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostxki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Kompot wiśniowy 0,9-1l - produkt otrzymywany z wiśni świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Kompot ze śliwek 0,9-1l - produkt otrzymywany ze śliwek i świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |
|  | Koncentrat pomarańczowy - produkt typu SUNQUICK lub równoważny 500-700ml - skoncentrowany napój na bazie soku pomarańczowego, smak pomarańczy z dodatkiem naturalnego olejku ze skórki pomarańczowej, zawiera min 50% soku owocowego, bez sztucznych aromatów i słodzików, bez sztucznych barwników (barwiony jest naturalnym beta karotenem), typ napoju: syrop, rodzaj owocowy, smak i zapach charakterystyczny dla napoju; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,5-0,7l z tworzywa sztucznego typu pet lub szkło, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Koncentrat pomidorowy 30% 850g - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 56 |
|  | Koncentrat pomidorowy 30% 180g - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 57 |
|  | Krakersy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 58 |
|  | Kukurydza konserwowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 59 |
|  | Kurkuma - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 60 |
|  | Kwasek cytrynowy spożywczy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 61 |
|  | Liść laurowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 62 |
|  | Majeranek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 63 |
|  | Majonez - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 64 |
|  | Majonez jednoporcjowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 65 |
|  | Mak – pełne nasiona maku (zawartość substancji oleistych - tłuszczów 40-55%), zapach korzenny, smak lekko słodkawy, bez oznak zawilgocenia, nasiona różnej barwy (ciemnoniebieskie lub szare); struktura i konsystencja: ziarna kruche, łamliwe; kształt: kulisty; opakowanie szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego op.400-500g |
|  | Makaron lasagne - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 66 |
|  | Makaron łazanki- OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 67 |
|  | Makaron muszelki drobne typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu typu muszelka, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią opakowanie 400-500g |
|  | Makaron nitki typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu nitki, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, opakowanie 400-500g |
|  | Makaron ryżowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 68 |
|  | Makaron sojowy - produkt otrzymany ze skrobi fasoli mung, skrobi ziemniaczanej, lub z batatów, po ugotowaniu pęcznieje, staje się przeźroczysty, po usmażeniu – kruchy i chrupki, struktura właściwa dla rodzaju makaronu, barwa: lekko biała półprzeźroczysta, kształt charakterystyczny dla makaronu ryżowego, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, opakowanie do 200g |
|  | Makaron spaghetti - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 69 |
|  | Makaron świderki typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu świderki makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, opakowanie 400-500g |
|  | Makaron penne typu Lubella lub równoważny - średniej wielkości rurki, puste w środku i ścięte na końcach, przygotowywane z mąki z pszenicy durum; makaron ma żółtą barwę, odpowiednio twardy i doskonale sprężysty; makaron po ugotowaniu nie skleja się i zachowuje naturalny zapach oraz właściwy kolor odpowiedni do użytych składników, po przetworzeniu termicznym powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, opakowanie 400-500g |
|  | Makaron wstążka typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu wstążka, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, opakowanie 400-500g |
|  | Makaron zacierka typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu typu zacierka, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, opakowanie 400-500g |
|  | Mąka pszenna poznańska typ 500 – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 70 |
|  | Mąka pszenna szymanowska typ 480 – mąka pszenna typ 480 otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (Triticum aestivum ssp. vulgare), konsystencja delikatna, sypka, pozbawiona bryłek i zanieczyszczeń, barwa: biała z odcieniem żółtym, zapach: swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty, smak: swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; masa netto powinna wynosić 1kg, dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem; Opakowania jednostkowe - torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach; Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością;  opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. |
|  | Mąka ziemniaczana - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 71 |
|  | Mleczko kokosowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 72 |
|  | Miód nektarowy wielokwiatowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 73 |
|  | Miód pszczeli naturalny jednoporcjowy - produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi, miód powinien być pakowany w opakowania czyste, szczelne, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością o masie do 30g; barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej, konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrystalizowana; smak: właściwy, zmienny, w zależności od odmiany; zapach: właściwy, zmienny, w zależności od odmiany, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, pakowany do czystych, suchych, szczelnie zamkniętych naczyń; naczynia wykonane z materiału nie powodującego zmian jakościowych miodu, opakowanie jednostkowe naczynie szklane lub plastkowe, opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe |
|  | Morele suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 74 |
|  | Musli owocowe500g typu Sante lub Nestle lub inne równoważne - mieszanka płatków zbożowych (owsianych i kukurydzianych) z dodatkiem suszonych lub liofilizowanych owoców, migdałów, orzechów, rodzynek, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia; powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników: płatki owsiane: 50-70%, płatki kukurydziane: 10-14%, migdały: 1-3%, orzechy laskowe: 1-3%, rodzynki: 10-12%, wiórki kokosowe: 0,5-2%, ziarna słonecznika: 2-4%, owoce: 3-5%; sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia; barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników; smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce); okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Musztarda - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 75 |
|  | Musztarda francuska - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 76 |
|  | Musztarda jednoporcjowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 77 |
|  | Napój typu Coca cola 0,2-0,5l lub równoważny - napój gazowany o smaku charakterystycznym dla napoju cola, skład: woda, cukier, dwutlenek węgla, barwnik E 150d, kwas fosforowy, naturalne aromaty w tym kofeina; bez dodatku substancji konserwujących; smak i zapach charakterystyczny dla napoju; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,2 - 0,5l |
|  | Napój typu Coca cola 0,2-0,33l lub równoważny - napój gazowany o smaku charakterystycznym dla napoju cola, skład: woda, cukier, dwutlenek węgla, barwnik E 150d, kwas fosforowy, naturalne aromaty w tym kofeina; bez dodatku substancji konserwujących; smak i zapach charakterystyczny dla napoju; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – szklana butelka, bezzwrotna o pojemności 0,2-0,33l |
|  | Nektar z czarnej porzeczki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 78 |
|  | Ocet - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 79 |
|  | Ocet balsamiczny - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 80 |
|  | Ocet jabłkowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 81 |
|  | Ocet winny biały - produkt spożywczy, wytwarzany z wina w procesie fermentacji octowej; stężenie kwasu octowego w occie winnym wynosi od 6 do 10%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,2 – 0,5l z tworzywa sztucznego typu pet lub szklana |
|  | Ogórki konserwowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 82 |
|  | Olej rzepakowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 83 |
|  | Olej słonecznikowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 84 |
|  | Olej uniwersalny – opak. do 1l- wyprodukowany ze starannie wyselekcjonowanych odmian rzepaku, świeży, kolor słomkowy, struktura i konsystencja - płynna; przejrzysta, klarowna, neutralny smak i zapach; nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek; nie powinien zawierać cholesterolu i chemicznych konserwantów, opakowanie jednostkowe – materiał opakowaniowy, dopuszczony do kontaktu z żywnością; klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC - przejrzysty, klarowny, bez osadu; barwa oznaczona:- według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż 8- spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż 30; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości do 1l; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. |
|  | Oliwa z oliwek OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 85 |
|  | Oliwki czarne konserwowe 700-1000g/wsad400-600g- produkt otrzymany ze świeżych czarnych oliwek, bez pestek, bez nadzienia, zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie; całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, o barwie czarnozielonej; konsystencja miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu; smak i zapach charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Oliwki zielone konserwowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 86 |
|  | Oregano - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 87 |
|  | Orzechy włoskie łuskane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 88 |
|  | Orzeszki ziemne solone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 89 |
|  | Paluszki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 90 |
|  | Papryka chili - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 91 |
|  | Papryka marynowana - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 92 |
|  | Papryka mielona słodka- OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 93 |
|  | Patison konserwowy - 700-1000g/wsad400-600g; owoce duże, białe, zielonawe, zielone, granatowe, prawie czarne. wygląd: dwa złożone ze sobą talerze o pofałdowanych faliście brzegach, wielkość: od 10 do ponad 20 cm średnicy, skład zalewy: woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, koper, mieszanka przypraw (w tym gorczyca); smak i zapach charakterystyczny dla patisona konserwowego, bez posmaków i zapachów obcych okres przydatności do spożycia patisona konserwowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym. |
|  | Pestki dyni łuskane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 94 |
|  | Pieczarki marynowane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 95 |
|  | Pieprz cayenne – produkt wyrabiany z papryki rocznej, odmiany Cayenne, owoce po wysuszeniu w postaci zmielonej, smak: właściwy ostry palący, zapach: charakterystyczny intensywny duszący, barwa: czerwona, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego pieprzu; opakowania jednostkowe – torebki foliowe do 100g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Pieprz cytrynowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 96 |
|  | Pieprz czarny mielony - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 97 |
|  | Pieprz naturalny czarny ziarnisty - produkt otrzymywany z niedojrzałych owoców tropikalnego pnącza z południowej i południowo-wschodniej Azji, nie w pełni dojrzałych, zielonych lub żółknących, suszonych na słońcu do momentu, gdy nabiorą czarno-brunatnego zabarwienia; wyczuwalny charakterystyczny piekący smak i ostry aromat, pochodzący z wierzchniej warstwie owocu – piperyny; wygląd czarne, twarde, jagody bardziej pomarszczone niż inne postacie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego pieprzu; opakowania jednostkowe – torebki foliowe do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Pieprz naturalny kolorowy ziarnisty - produkt stanowi starannie dobraną mieszankę czarnego, białego, zielonego i czerwonego pieprzu  otrzymywany z niedojrzałych owoców tropikalnego pnącza z południowej i południowo-wschodniej Azji, nie w pełni dojrzałych; wyczuwalny charakterystyczny piekący smak i ostry aromat – zależny od składu mieszalniki, pochodzący z wierzchniej warstwie owocu – piperyny; wygląd kolorowe (zależnie od składu mieszanki), twarde, jagody bardziej pomarszczone niż inne postacie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego pieprzu; opakowania jednostkowe – torebki foliowe 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Pieprz ziołowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 98 |
|  | Płatki jaglane - produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna prosa i poddaniu obróbce hydrotermicznej, barwa: jasnożółta o różnych odcieniach, smak swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny, zapach swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, masa netto powinna wynosić do 500g, pobieranie próbek według PN-A-74001, sprawdzenie znakowania i stanu opakowań metodą wizualną, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, znakowanie zgodnie z obowiązującym prawem. |
|  | Płatki jęczmienne - produkt pozyskiwany z oczyszczonego ziarna jęczmienia; barwa złocisto-jasnobrązowa; smak swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny; zapach swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana o masie do 500g lub worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia |
|  | Płatki kukurydziane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 99 |
|  | Płatki migdałowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 100 |
|  | Płatki owsiane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 101 |
|  | Płatki ryżowe - produkt pozyskiwany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej i prasowaniu przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna ryżu i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa – biała z różnymi odcieniami, wilgotność nie większa niż 12 %; kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6, smak i zapach – charakterystyczny dla płatków ryżowych, swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny; zapach swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny; opakowanie jednostkowe: torba polietylenowa spawana do 500g , torba papierowa do 500g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana lub worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia |
|  | Płatki zbożowe czekoladowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 102 |
|  | Podgrzybek suszony - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 103 |
|  | Pomidory krojone w zalewie 400-1000g/wsad240-600g- pomidory krojone w tzw. kostkę lub w ćwiartki, bez skórki, barwa czerwona w naturalnej zalewie, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania, składniki: krojone pomidory, woda, sól; smak: charakterystyczny dla naturalnej zalewy pomidorów krojonych bez obcych smaków, zapach: bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, części po pokrojeniu całe bez widocznych uszkodzeń, barwa: czerwona, mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe cena jednostkowa dotyczy kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW Nr 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym; |
|  | Pomidory suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 104 |
|  | Powidła śliwkowe jednoporcjowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 105 |
|  | Proszek do pieczenia - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 106 |
|  | Przecier ogórkowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 107 |
|  | Przyprawa curry - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 108 |
|  | Przyprawa do drobiu - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 109 |
|  | Przyprawa do marynowania staropolska - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych składników: pieprz czarny, ziele angielskie, jałowiec, liść laurowy; zioła: majeranek, rozmaryn, bazylia i warzywa: cebulę, czosnek. konsystencja: sypka, opak. do 100g, zapach: aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych; smak: charakterystyczny dla użytych składników, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego. opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane. materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością; opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe, worki papierowe trzywarstwowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych |
|  | Przyprawa do mięsa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 110 |
|  | Przyprawa do potraw typu warzywko lub równoważny - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak marchew, cebula, pasternak, liście selera, natka pietruszki, czosnek papryka, pomidory, inne przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych; konsystencja sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia; barwa niejednolita, właściwa składnikom; smak charakterystyczny dla składników; zapach aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – torebki foliowe do 1000g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Przyprawa do ryb - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 111 |
|  | Przyprawa do zup w płynie - OPZ IWspSZ. ZAŁĄCZNIK 112 |
|  | Przyprawa do gyrosa - OPZ IWspSZ. ZAŁĄCZNIK 113 |
|  | Przyprawa uniwersalna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 114 |
|  | Rodzynki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 115 |
|  | Rosół drobiowo-jarzynowy - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców: suszone warzywa (cebula, marchew); sól, tłuszcz roślinny utwardzony, aromaty, olej roślinny, substancje wzmacniające smak i zapach, cukier, przyprawy, wyciąg mięsny (drobiowy) w ilości nie mniejszej niż 4%, mięso drobiowe suszone, koncentrat czosnku; konsystencja sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia; barwa niejednolita, właściwa składnikom; smak charakterystyczny dla składników; zapach aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, opakowanie jednostkowe, do 1000g, powinno zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Rosół wołowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 116 |
|  | Ryż biały - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 117 |
|  | Sałatka szwedzka - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 118 |
|  | Sałatka warzywna 5-składnikowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 119 |
|  | Sałatka z białej kapusty - produkt otrzymany z krojonej kapusty białej, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd i konsystencja: warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nierozpadające się; barwa: typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym; smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia sałatki z kapusty białej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – do 1 kg, słoiki szklane; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym. |
|  | Sałatka z czerwonej kapusty - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 120 |
|  | Sałatka z zielonych pomidorów op. jedn. 700-1000g/wsad400-600g - produkt otrzymany z krojonych pomidorów zielonych, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; skrawki kapusty miękkie lecz nierozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; barwa typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym; smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia sałatki z zielonych pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Seler konserwowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 121 |
|  | Sezam łuskany - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 122 |
|  | Słonecznik łuskany - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 123 |
|  | Soczewica czerwona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 124 |
|  | Soczewica zielona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 125 |
|  | Sok grejpfrut do 300ml typu Hortex lub równoważny - produkt otrzymany z soku surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z ewentualnym dodatkiem przecieru owocowego i/lub fragmentów owoców, środków słodzących, kwasu l-askorbinowego (w ilości niezbędnej do uzyskania efektu przeciwutleniającego) i innych substancji dozwolonych zgodnie z obowiązującym prawem, utrwalony termicznie; płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę; różowa lub pomarańczowa; smak i zapach słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych; zapach wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; opakowanie do 0,3l; okres przydatności do spożycia soku grejpfrutowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Sok jabłkowy 1000ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 126 |
|  | Sok jabłkowy 200 ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 127 |
|  | Sok multiwitamina 200 ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 128 |
|  | Sok owocowo-warzywny 200-350ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 129 |
|  | Sok pomarańczowy 1000ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 130 |
|  | Sok pomarańczowy 200ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 131 |
|  | Sok pomidorowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 132 |
|  | Sok wieloowocowy 200ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 133 |
|  | Sok wieloowocowy 1000ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 133 |
|  | Sos 1000 wysp - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 134 |
|  | Sos boloński - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 135 |
|  | Sos chilli - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 136 |
|  | Sos czosnkowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 137 |
|  | Sos do sałatek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 138 |
|  | Sos grzybowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 139 |
|  | Sos meksykański - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 140 |
|  | Sos słodko-kwaśny - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 141 |
|  | Sos sojowy jasny - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 142 |
|  | Sos Tao-Tao lub równoważny - gotowy sos do potraw o smaku słodko-ostrym, skład: cukier, czerwona papryka chili, ocet, woda, czosnek, sól, skrobia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności do 800ml z tworzywa sztucznego typu pet lub szklana |
|  | Sól spożywcza jodowana - w workach wykonanych z folii polietylenowej dopuszczonej do kontaktu z produktami spożywczymi, wygląd zewnętrzny: drobnokrystaliczny produkt barwy białej, bez obcego zapachu, smak słony bez obcego posmaku; surowce: chlorek sodowy NaCl, jodan potasu KJo3, opakowanie z folii polietylenowej 1kg; opakowanie szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Syrop malinowy - produkt otrzymany z soku malinowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z ewentualnym dodatkiem środków słodzących lub kwasu cytrynowego oraz kwasu l-askorbinowego (w ilości niezbędnej do uzyskania efektu przeciwutleniającego) i innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, rozcieńczalność minimum 1:10; utrwalony termicznie; płyn klarowny bez osadów i innych zanieczyszczeń, nie zawiera konserwantów chemicznych; barwa charakterystyczna dla użytych owoców maliny; smak i zapach orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych; okres przydatności do spożycia syropu malinowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe - wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe do 500ml, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi |
|  | Szczaw konserwowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 143 |
|  | Śliwki suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 144 |
|  | Tortilla pszenna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 145 |
|  | Tymianek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 146 |
|  | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 147 |
|  | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 148 |
|  | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 149 |
|  | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 150 |
|  | Woda naturalna mineralna butelkowana gazowana 330ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 151 |
|  | Woda naturalna mineralna butelkowana gazowana 330ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 152 |
|  | Ziele angielskie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 153 |
|  | Zioła prowansalskie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 154 |
|  | Żelatyna spożywcza OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 155 |
|  | Żurawina do mięs - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 156 |
|  | Żurawina suszona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 157 |
|  | Żurek instant - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 158 |
|  | Żurek na zakwasie - koncentrat - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 159 |

ZAŁĄCZNIK 1

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ANANAS w syropie**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasa w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasa w syropie przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

**Określenie produktu**

**Ananas w syropie**

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w plastry ananasów, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd owoców | Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki |
| 2 | Barwa owoców | Kremowa do jasnożółtej |
| 3 | Klarowność zalewy | Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców |
| 4 | Konsystencja owoców | Miękkie lecz nie rozpadające się |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m) | 14-16 | PN-EN 12143 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 2

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**BARSZCZ CZERWONY - INSTANT**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania barszczu czerwonego instant.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu czerwonego instant przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**Określenie produktu**

**Barszcz czerwony - instant**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

###### 

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Konsystencja typowa dla zupy deklarowanej w nazwie, zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 4 | Barwa | Właściwa dla zupy deklarowanej w nazwie |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 3

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**baton czekoladowy z nadzieniem**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batonów czekoladowych z nadzieniem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batonów czekoladowych z nadzieniem przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
* PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane

**Określenie produktu**

**Baton czekoladowy z nadzieniem**

Wyroby, których rdzeń stanowi nadzienie nugatowe i/lub karmel i/lub wafel i/lub kruche ciastko mogące zawierać dodatkowo orzechy ziemne i/lub płatki ryżowe lub inne dodatki określone recepturą, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Kształt prostokątny, powierzchnia wyrobu górna, boczna jeśli oblana czekoladą z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; | PN-A-88032  PN-A-88032 |
| 2 | Barwa  - powierzchni pokrywy  - rdzenia | Od jasnobrązowej do brązowej  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa |
| 3 | Konsystencja  - pokrywy  - rdzenia | Jednolita, twarda  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 4 | Przełom  - pokrywy  - rdzenia | Matowy, jednorodny  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 5 | Smak i zapach | Właściwa dla użytych surowców, bez smaku i zapachu obcego |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

###### Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kuwertury,%, nie mniej niż | 15 | PN-A-88111 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 25 kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 4

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**BAZYLIA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bazylii.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN-ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Ziele bazylii otarte**

Ziele bazylii pospolitej (Ocimum basilicum L.) wysuszone, przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 6mm i nie więcej niż 10%(m/m) przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25mm, przeznaczone do poprawy smaku i zapachu potraw

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez trwałych zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, przypominający zapach goździków, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Korzenny, gorzkawy, bez posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 17 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 2 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,3 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 9 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3 | PN-A-74016 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN-ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 5

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**biszkopty**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

* 1. **Określenie produktu**

**Biszkopty**

Wyroby otrzymane z ciasta stanowiącego mieszaninę ubitej masy jajowej z cukrem oraz mąki, formowane w różne kształty

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha bez pęcherzyków; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lub lekko elastyczna; niedopuszczalne grudki surowców |
| 4 | Przekrój | Porowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 6

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**borowik SUSZONy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania borowików suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego borowikami suszonymi przeznaczonymi dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

**Określenie produktu**

**Borowiki suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów z gatunku borowik szlachetny (Boletus edulis) oczyszczonych  
z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Powinien posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem.

* 1. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Owocniki grzybów jednego gatunku, pokrojone w plastry, całe, zdrowe, bez objawów zepsucia | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Barwa miąższu na przekroju podłużnym owocnika biała do bladokremowej |
| 3 | Smak | Grzybowy, bez obcych posmaków |
| 4 | Zapach | Grzybowy, bez obcych zapachów |

* 1. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-A-78509 |
| 2 | Grubość plastrów, mm, nie więcej niż | 4,0 |
| 3 | Zawartość plastrów przekraczających grubość 4mm, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 4 | Zawartość plastrów samych trzonów, %(m/m), nie więcej niż | 50,0 |
| 5 | Zawartość plastrów pokruszonych, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 |
| 6 | Zawartość plastrów przypalonych, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 |
| 7 | Zawartość plastrów pierwotnie zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych lub pochodzenia roślinnego, (m/m), nie więcej niż | 0,08 |
| 9 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, (m/m), nie więcej niż | 0,4 |
| 10 | Zawartość grzybów innych gatunków | niedopuszczalna |
| 11 | Obecność pleśni oraz szkodników | niedopuszczalna | PN-A-78510 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 7

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**BRZOSKWINIa w syropie**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwiń w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń w syropie przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami)

* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

**Określenie produktu**

**Brzoskwinia w syropie**

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry, pokrojonych na połówki, brzoskwiń, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd owoców | Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne brzoskwinie częściowo zielone, ze skazami, pozostałością skórki |
| 2 | Barwa owoców | Żółtopomarańczowa |
| 3 | Klarowność zalewy | Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców |
| 4 | Konsystencja owoców | Owoce mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m) | 14-16 | PN-EN 12143 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 8

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**budyń**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania budyniu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego budyniu przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Budyń**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, gotowy do spożycia po przyrządzeniu

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla deklarowanego w nazwie deseru; dla budyniu o smaku owocowym zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 9

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**BULION DROBIOWY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bulionu drobiowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bulionu drobiowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

**1.3 Określenie produktu**

**Bulion drobiowy**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych (tłuszcz kurzy, mięso kurze suszone), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych barwników oraz innych substancji zgodnych z recepturą.

Produkt może być stosowany jako podstawa innych potraw.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, bez zbryleń, z widocznymi bardzo drobnymi cząstkami warzyw |
| 2 | Barwa | Barwa typowa dla produktu, żółtawa |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy bez obcych posmaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Azot ogólny w 1l, nie mniej niż, mg | 100 | PN-A-04018 |
| 2 | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5 | PN-A-79011-7 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Oceny bulionu dokonać metodą wizualną przy pomocy węchu, smaku i dotyku na zgodność   
z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 10

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**buraczki KONSERWOWE**

**1 Wstęp**

**Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania buraczków konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraczków konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy.

**Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**Określenie produktu**

**Buraczki konserwowe**

Produkt otrzymany z buraków ćwikłowych obranych, całych, krajanych lub przetartych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - buraków całych  - buraków krojonych  - buraków przetartych  - zalewy | Kształt kulisty lub owalny (średnica poprzeczna mierzona w najszerszym miejscu - nie więcej niż 5cm)  Plastry, paski, talarki  Przetarta, gęsta masa  Ciecz ciemnoamarantowa, klarowna lub opalizująca, dopuszcza się niewielki osad na dnie |
| 2 | Konsystencja | Wyrównana, buraki miękkie, niewłókniste |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż | 0,7 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia buraczków konserwowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto (w przypadku buraków całych lub krajanych) dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 11

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**chrzan tarty**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chrzanu tartego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrzanu tartego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Chrzan tarty**

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (co najmniej 60%) z dodatkiem m.in. kwasów spożywczych, soli i cukru

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia |
| 2 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż | 7,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż | 0,8 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 12

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ciasteczka kruche**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasteczek kruchych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek kruchych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
  1. **Określenie produktu**

**Ciasteczka kruche**

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCl)=4mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 13

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**BISZKOPTY Z GALARETKĄ W CZEKOLADZIE**

**(ciasteczka typu DELICJE)**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów z galaretką w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów z galaretką w czekoladzie przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
  1. **Określenie produktu**

**Biszkopty z galaretką w czekoladzie**

Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego i galaretki (w ilości nie mniejszej niż 48% masy wyrobu), powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową (w ilości nie mniejszej niż 12% masy wyrobu)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, kształt biszkoptu okrągły, na biszkopcie umieszczony krążek galaretki, powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Barwa  - korpusu  - galaretki  - polewy | Kremowa do złocistej; niedopuszczalne wyroby przypalone  Charakterystyczna dla użytych surowców  Brązowa |
| 3 | Konsystencja  - korpusu  - galaretki  - polewy | Krucha do lekko elastycznej; niedopuszczalne grudki surowców;  Stała  Stała, niemazista |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty, biszkopt ściśle połączony z galaretką |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 14

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**CIECIERZYCA konserwowa**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciecierzycy konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciecierzycy konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

**Określenie produktu**

**Ciecierzyca konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren ciecierzycy, zalanych zalewą z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - ziaren  - zalewy | Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa kremowa do beżowej, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian  Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja | Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane, maziste |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla ciecierzycy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy ciecierzycy odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 15

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**cukier puder**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru pudru.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru pudru przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
* PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
* PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
* PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
* PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu

**Określenie produktu**

**Cukier puder**

Rozdrobnione kryształy cukru białego o wymiarach nie większych niż 0,1mm.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Barwa | Biała | PN-A-74855-2 |
| 2 | Wygląd | Sypki proszek, bez zbryleń, niedopuszczalne zanieczyszczenia obce |
| 3 | Smak | Słodki, charakterystyczny dla cukru |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny, niedopuszczalny zapach obcy, |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na sucha masę, % (*m/m*), nie mniej niż | 99,7 | PN-A-74855-5 |
| 2 | Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,06 | PN-A-74855-4 |
| 3 | Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-74855-6 |
| 4 | Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,027 | PN-A-74855-8 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 16

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**cukier biały**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru białego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji   
i obrotu handlowego cukru białego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
* PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
* PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
* PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
* PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
* PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych
  1. **Określenie produktu**

**Cukier biały**

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, cukier biały, KN - kryształ niesegregowany, kategoria 2.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Barwa | Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy | PN-A-74855-2 |
| 2 | Wygląd | Postać kryształków, sypki, bez zbryleń, zlepów, dopuszczalna obecność zrostów i kryształów bliźniaczych |
| 3 | Smak | Słodki, charakterystyczny dla cukru |
| 4 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 5 | Klarowność roztworu | Roztwór klarowny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (*m/m*), nie mniej niż | 99,7 | PN-A-74855-5 |
| 2 | Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,06 | PN-A-74855-4 |
| 3 | Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-74855-6 |
| 4 | Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż | 45 | PN-A-74855-7 |
| 5 | Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż | 4,5 | PN-A-74855-14 |
| 6 | Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,027 | PN-A-74855-8 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – worki papierowe dwuwarstwowe lub polipropylenowe 25 kg.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – produkt dostarczony na paletowych jednostkach ładunkowych (PJŁ) – na europaletach drewnianych (EPAL) o wymiarach 1200mm x 800mm x 1044mm i ładowności 600 kg.

Dla zabezpieczenia przedmiotu umowy przed uszkodzeniem w czasie transportu dopuszcza się zawijanie uformowanych paletowych ładunkowych (PJŁ) folią termoplastyczną lub folią typu stretch.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 17

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**cukier WANILINOWY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru wanilinowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru wanilinowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-13 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości waniliny i etylowaniliny

**Określenie produktu**

**Cukier wanilinowy**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym cukru i etylowaniliny, wykorzystywany jako dodatek do np. ciast, deserów

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Konsystencja | Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny, waniliowy, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Typowy, słodki z gorzkim posmakiem, niedopuszczalne posmaki obce |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość etylowaniliny, %(m/m) nie mniej niż | 0,33 | PN-A -79011-13 |
| 2 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 3,0 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 18

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**cukierki czekoladowe**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków czekoladowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków czekoladowych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
* PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane

**1.3 Określenie produktu**

**Cukierki czekoladowe**

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada, zawijane w etykiety

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych, | PN-A-88032  PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia pokrywy | Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą |
| 3 | Barwa  - powierzchni pokrywy  - rdzenia | Brązowa  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - rdzenia | Jednolita, twarda  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 5 | Przełom  - pokrywy  - rdzenia | Matowy, jednorodny  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 6 | Smak i zapach | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

###### Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kuwertury,%, nie mniej niż | 15 | PN-A-88111 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 19

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**cukierki owocowe z dodatkiem witamin**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków owocowych z dodatkiem witamin.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków owocowych z dodatkiem witamin przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
  1. **Określenie produktu**

**Cukierki owocowe z dodatkiem witamin**

Wyroby z masy karmelowej lub z pokrywą z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem, uformowane   
w różne kształty, z dodatkiem witamin, soków owocowych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Prawidłowy, nadany formą, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów częściowo zdeformowanych lub uszkodzonych | PN-A-88032  PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia | Sucha, nie lepiąca się, bez plam, z odciśniętym wzorem formy lub gładka |
| 3 | Barwa | Równomierna, jednolita lub wielobarwna, dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem; barwa nadzienia właściwa dla danego rodzaju nadzienia, w przypadku barwienia – równomierna w całym nadzieniu |
| 4 | Konsystencja | W przypadku karmelków twardych – twarda; w przypadku karmelków przeciąganych – twarda, krucha; w przypadku karmelków nadziewanych- chrupka; nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 5 | Smakowitość | Charakterystyczna dla użytych składników, bez obcego smaku  i zapachu |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż | 96,5 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 19 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, % (m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 20

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**cukier - saszetka**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru w saszetkach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru w saszetkach przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
* PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
* PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
* PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
* PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
* PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych
  1. **Określenie produktu**

**Cukier- saszetka**

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych, w postaci pojedynczych kryształów, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, cukier biały, KN – kryształ niesegregowany, kategoria 2; pakowany w saszetki typu stick pack

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Barwa | Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy | PN-A-74855-2 |
| 2 | Wygląd | Postać kryształków, sypki, bez zbryleń, zlepów, dopuszczalna obecność zrostów i kryształków bliźniaczych |
| 3 | Smak | Słodki, charakterystyczny dla cukru |
| 4 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 5 | Klarowność roztworu | Roztwór klarowny, dopuszczalna śladowa opalizacja |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na sucha masę, % (*m/m*), nie mniej niż | 99,7 | PN-A-74855-5 |
| 2 | Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,06 | PN-A-74855-4 |
| 3 | Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-74855-6 |
| 4 | Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż | 45 | PN-A-74855-7 |
| 5 | Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż | 4,5 | PN-A-74855-14 |
| 6 | Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,027 | PN-A-74855-8 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 21

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**CYNAMON**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cynamonu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cynamonu przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Cynamon**

Wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana   
w formie proszku

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita | 5.2.1 |
| 2 | Konsystencja i rozdrobnienie (granulacja) | Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm | 5.2.2 |
| 3 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych | 5.2.3 |
| 4 | Smak | Słodko-piekący, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m) nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 1,3 | PN-R-87019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego ,%(m/m), nie więcej niż | 6 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 5 | Zawartość substancji obcych,%(m/m) nie więcej niż | niedopuszczalna | PN-ISO 927 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po nich | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Sprawdzenie barwy cynamonu**

Próbkę cynamonu rozsypać na białym papierze, wygładzić przez przyciśnięcie papierem lub płytką szklaną i ocenić barwę.

**5.2.2 Sprawdzenie konsystencji cynamonu**

Wykonać przez przesianie próbki cynamonu przez sito o oczkach 1 mm.

**5.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku**

Wykonać organoleptycznie przez wąchanie z bliska całej próbki cynamonu oraz rozdrobnienie   
w zębach i krótkie przetrzymanie na języku niewielkiej porcji cynamonu.

W przypadku podejrzenia zapachów obcych sprawdzenie zapachu wykonać ponownie przez powolne ogrzanie w czasie 5 minut do około 30st C rozdrobnionej próbki 10 g cynamonu w szczelnie zamkniętym naczynku szklanym i wąchanie cynamonu natychmiast po otwarciu naczynka.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 22

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**czekolada do picia**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady do picia

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady do picia przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Czekolada do picia**

Produkt w postaci sypkiej, zawierający co najmniej następujące składniki: cukier, mleko w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (nie mniej niż 25%), z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia; czekolada do picia o obniżonej zawartości tłuszczu

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju | PN-A-79011-2  PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Jasnobrązowa do brązowej |
| 3 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Produkt w postaci płynnej, niedopuszczalne nierozpuszczające się zbrylenia produktu |
| 4 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Od brązowej do ciemnobrązowej |
| 5 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków i zapachów |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych oprócz ferromagnetycznych | Niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 3,0 |
| 3 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 23

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**czekolada mleczna z orzechami**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z orzechami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z orzechami przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Czekolada mleczna z orzechami**

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 30 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

z dodatkiem rozdrobnionych orzechów w ilości od 15 do 40%.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań | PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy;  Gładka lub nierówna, z wypukłościami spowodowanymi dodatkiem orzechów, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową |
| 3 | Barwa | Jasnobrązowa |
| 4 | Konsystencja | Twarda, łamliwa |
| 5 | Przełom | Matowy, niejednorodny, z widocznymi kawałkami orzechów |
| 6 | Smak i zapach | Typowy, właściwy dla użytych surowców |
| \*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 97,5 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 60 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 25 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 24

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**czekolada z nadzieniem owocowym**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Czekolada z nadzieniem owocowym**

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań | PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, bez zadrapań, plam  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa, bez pęknięć |
| 3 | Barwa | Skorupki z czekolady mlecznej - jasnobrązowa  Nadzienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 4 | Konsystencja | Skorupki - jednolita, twarda  Nadzienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 5 | Przełom | Skorupki - matowy jednolity  Nadzienia - charakterystyczny dla użytego nadzienia |
| 6 | Smak i zapach | Typowy, właściwy dla użytych surowców |
| \*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 97,5 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 60 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 25 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 25

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**czekolada gorzka**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady gorzkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady gorzkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Czekolada gorzka**

Wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierający nie mniej niż 70% suchej masy kakaowej, o zawartości cukru wyrażonej ułamkiem masowym do 40%, bez dodatków.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań | PN-A-88032  PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy,  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa |
| 3 | Barwa | Brązowa, równomierna |
| 4 | Konsystencja | Jednolita, twarda, łamliwa |
| 5 | Przełom | Matowy, jednolity |
| 6 | Smak i zapach | Właściwy dla czekolady gorzkiej; bez posmaków i zapachów obcych |
| \* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu. | | | |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 98 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 40 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 18 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 26

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**czekoladA mleczna**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Czekolada mleczna**

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 30 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań | PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa |
| 3 | Barwa | Jasnobrązowa, równomierna |
| 4 | Konsystencja | Twarda, łamliwa, jednolita |
| 5 | Przełom | Matowy, jednolity |
| 6 | Smak i zapach | Typowy, właściwy dla użytych surowców |
| \*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 97,5 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 60 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 25 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 27

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**Ćwikła z chrzanem**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ćwikły z chrzanem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwikły z chrzanem przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Ćwikła z chrzanem**

Produkt otrzymany z ugotowanych, obranych, przetartych buraków oraz startego chrzanu (w ilości nie mniejszej niż 20%), z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Przetarta, gęsta masa powstała z wymieszania tartego chrzanu i przetartych buraków |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla buraków ćwikłowych i chrzanu, ostry, kwaśnosłodki, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 6,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,2 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 28

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**drożdże suszone**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdży suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79005-3 Drożdże. Metody badań-Sprawdzanie stanu opakowań i cech organoleptycznych
* PN-A-79005-4 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-79005-5 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie siły pędnej
  1. **Określenie produktu**

**1.3.1**

**Drożdże piekarskie prasowane**

Odwirowana i odfiltrowana biomasa komórkowa drożdży należących do gatunku Saccharomyces cerevisiae.

**1.3.2**

**Drożdże piekarskie suszone**

Drożdże piekarskie prasowane (1.3.1) wysuszone w warunkach gwarantujących zachowanie właściwej siły pędnej i przedłużenie trwałości.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Postać | Jednorodne drobiny | PN-A-79005-3 |
| 2 | Barwa | Kremowa z odcieniem beżowym lub szarym |
| 3 | Konsystencja | Sypka, niedopuszczalne zbrylenia, grudki trwałe |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla drożdży suszonych, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy,% (m/m), nie mniej niż | od 89 do 93 | PN-A-79005-4 |
| 2 | Siła pędna   * wyrażona czasem podnoszenia ciasta, min, nie więcej niż * I pęd * II pęd * suma I+II+III pędu * wyrażona objętością wydzielonego dwutlenku węgla, ml, nie mniej niż * po 60 min, * po 120 min | 60  35  120  600  1400 | PN-A-79005-5 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń (ciał obcych) | Niedopuszczalna | PN-A-79005-3 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 29

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**drożdże świeże**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdży świeżych (drożdży piekarskich prasowanych).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży świeżych (drożdży piekarskich prasowanych) przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79005-3 Drożdże. Metody badań-Sprawdzanie stanu opakowań i cech organoleptycznych
* PN-A-79005-4 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-79005-5 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie siły pędnej
* PN-A-79005-6 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie trwałości
  1. **Określenie produktu**

**Drożdże świeże (drożdże piekarskie prasowane)**

Odwirowana i odfiltrowana biomasa komórkowa drożdży należących do gatunku Saccharomyces cerevisiae.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Kremowa z odcieniem beżowym | PN-A-79005-3 |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla drożdży świeżych, bez obcych smaków i zapachów |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, kostka drożdży powinna dać się łatwo przełamywać; nie dopuszczalna mazistości na powierzchni |
| 4 | Zawiesina wodna | Jednolita, bez grudek i kłaczków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy,% (m/m), nie mniej niż | 27 | PN-A-79005-4 |
| 2 | Siła pędna  - wyrażona czasem podnoszenia ciasta, min, nie więcej niż  - I pęd  - II pęd  - suma I+II+III pędu  - wyrażona objętością wydzielonego dwutlenku węgla, ml, nie mniej niż  - po 60 min,  - po 120 min | 60  35  120  600  1400 | PN-A-79005-5 |
| 3 | Trwałość termostatowa drożdży przechowywanych w temperaturze 35oC, w h, nie mniej niż | 96 | PN-A-79005-6 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 tygodnie od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 30

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**fasola biała jaś karłowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej Jaś karłowy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś karłowy przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez szkodniki, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń, | pkt. 5.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych | PN-A-74014 |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień ` | pkt. 5.2 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 18 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-R-74014  PN-R-74014 |
| 3 | Zawartość ziarn białych innych odmian, % (m/m), nie więcej niż: | 2 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyn, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż | 0,3 |
| 5 | Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest) % (m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 6 | Zawartość ziaren odmiennej barwy,  % (m/m), nie więcej niż :  a) ziaren czarnych  b) ziaren kolorowych | niedopuszczalna  1 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń:   1. ziaren zapleśniałych, 2. szkodników i ich pozostałości, 3. ziaren porażonych strąkowcem | niedopuszczalna |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

Ocena barwy i wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 31

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**fasola biała jednolita**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej jednolitej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej jednolitej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez szkodniki, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń, | pkt. 5.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych | PN-R-74014 |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień, jednolita | pkt. 5.2 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 18 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-R-74014  PN-R-74014 |
| 3 | Zawartość ziarn białych innych odmian, % (m/m), nie więcej niż : | 5 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyn, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia) % (m/m), nie więcej niż | 0,3 |
| 5 | Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia(np. kąkol, rdest), % (m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 6 | Zawartość ziaren odmiennej barwy, % (m/m), nie więcej niż :  a) ziaren czarnych  b) ziaren kolorowych | niedopuszczalna  1 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń:   * ziaren zapleśniałych, * szkodników i ich pozostałości, * ziaren porażonych strąkowcem | niedopuszczalna |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

Ocena wyglądu zewnętrznego, barwy ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 32

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**fasola biała konserwowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Fasola biała konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren fasoli białej zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - ziaren  - zalewy | Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa biała do kremowej, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian  Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja | Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla fasoli białej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 33

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**fasola czerwona konserwowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli czerwonej konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Fasola czerwona konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren fasoli czerwonej zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - ziaren  - zalewy | Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa czerwonofioletowa, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian  Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja | Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla fasoli czerwonej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 34

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**frytura**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytury.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytury przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
  1. **Określenie produktu**

**Frytura**

Produkt w postaci płynnej lub półpłynnej, otrzymany z jadalnych rafinowanych olejów i/lub tłuszczów roślinnych (rzepakowego, słonecznikowego, kokosowego), tłuszczów zwierzęcych oraz ich mieszanin, odporny na działanie wysokiej temperatury (punkt dymienia 200-220oC), stosowany do smażenia np. pączków, frytek, różnych przekąsek.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 660 |
| 3 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 3 | PN-EN ISO 3960 |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 35

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**galaretka**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Galaretka**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco-zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia galaretki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 36

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**gałka muszkatołowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania gałki muszkatołowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gałki muszkatołowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Gałka muszkatołowa**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z jąder wysuszonych nasion muszkatołowca korzennego *(Myristica fragrans)*, przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**2.Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Od beżowej do jasnobrązowej |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, korzenny, lekko orzechowy, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, słodkawy, lekko ostry i gorzki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 37

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**goździki**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania goździków.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego goździków przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Goździki**

Wysuszone, całe, nierozwinięte pąki kwiatowe Goździkowca korzennego (Syzygiom aromaticum L.); wykorzystywane jako przyprawa do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Wysuszone, całe nierozwinięte pąki kwiatowe, mają ok. 12-16mm długości, przypominają wyglądem małe gwoździe, ze stożkowatym trzpieniem, każdy goździk zakończony jest czterema spiczastymi pączkami kwiatowymi, niedopuszczalne goździki zapleśniałe |
| 2 | Konsystencja | Sypka, twarda, bez zbryleń, niedopuszczalne zlepienia |
| 3 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 4 | Zapach | Typowy, korzenny, aromatyczny, intensywny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Typowy dla goździków, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
| 4 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 927 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy .

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 38

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**groch obłuskany cały**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego całego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego całego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
  1. **Określenie produktu**

**Groch obłuskany cały**

Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Czyste, całe, zdrowe, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, | pkt 5.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy | PN-A-74013 |
| 3 | Barwa | Żółta | pkt 5.2 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 15 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-74015 |
| 3 | Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność cząstek metali i szkła | niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość połówek grochu, % (m/m), nie więcej niż | 5 | PN-V-74008  PN-V-74008 |
| 7 | Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż | 3 |
| 8 | Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 9 | Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż | 1 |
| 10 | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż  w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż | 0,5  0,05 |
| 11 | Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż | 2 |
| 12 | Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż | 5 |
| 13 | Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości | niedopuszczalna |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 39

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**groch obłuskany połówki**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego połówek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego połówek przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
  1. **Określenie produktu**

**Groch obłuskany połówki**

Rozłupane ziarna grochu siewnego, bez względu na kształt, czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Czyste, zdrowe, suche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki | pkt 5.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów | PN-A-74013 |
| 3 | Barwa | Żółta | pkt 5.2 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 15 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-74015 |
| 3 | Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż | 0,2 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność cząstek metali i szkła | niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż | 5 | PN-V-74008 |
| 7 | Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż | 3 |
| 8 | Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 9 | Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż | 1 |
| 10 | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż  w tym:  łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż | 0,1  0,05 |
| 11 | Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż | 3 |
| 12 | Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż | 5 |
| 13 | Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości | niedopuszczalna |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 40

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**GROSZEK konserwowY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania groszku konserwowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Groszek konserwowy**

Produkt otrzymany z młodych, zielonych ziaren groszku, zalanych roztworem soli kuchennej z dodatkiem cukru, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - ziaren  - zalewy | Barwa zielonkawooliwkowa, ziarna całe, zdrowe, o wyrównanej barwie i wielkości w opakowaniu  Barwa zielonkawa do zielonkawożółtej, opalizująca lub mętna z niewielkim osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja | Miękka, wyrównana |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla groszku konserwowego, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, liczba fragmentów w 1kg netto produktu, nie więcej niż | 9 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy groszku odciekniętego,%(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |
| 5 | Zawartość ziaren popękanych w stosunku do masy groszku odciekniętego,%(m/m), nie więcej niż | 20 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 41

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**imbir mielony**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania imbiru mielonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego imbiru mielonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

**Imbir mielony**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiednim zabiegom technologicznym kłącza imbiru, przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**2.Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Od jasnobeżowej do beżowej |
| 3 | Zapach | Typowy, delikatny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, palący, lekko gorzki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 42

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**jabłka suszone**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłek suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-77608 Produkty owocowe – Jabłka, gruszki, wiśnie suszone
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**Określenie produktu**

**Jabłka suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych jabłek, krojonych, obranych lub nie obranych, bez komory nasiennej, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Plastry, kostka, cząstki, obrane lub nie obrane, bez komory nasiennej, o zachowanym kształcie |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do żółtej, dopuszczalne nieznaczne zbrunatnienie na krawędziach cięcia |
| 3 | Konsystencja | Lekko elastyczna, cząstki jabłek niezlepiające się przy ucisku |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość, mm  - plastry  - cząstki | średnica nie mniej niż 30mm  nie mniej niż 90%(m/m)cząstek powinna mieć szerokość od10mm do 25mm | pkt.5.3 |
| 2 | Owoce z wadami barwy, %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Owoce uszkodzone mechanicznie, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Wyściółki komór nasiennych, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 10 |
| 5 | Szypułki lub nasiona, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 5 |
| 6 | Owoce suszone robaczywe | nieobecne |
| 7 | Objawy zepsucia | niedopuszczalne | PN-A-77608 |
| 8 | Kawałki owoców, %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 9 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 11 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 20 | PN-A-77608 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia jabłek suszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu jabłek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wielkość sprawdzić mierząc średnicę plastrów i szerokość cząstek.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 43

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kakao**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kakao.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kakao przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedymentacji proszku kakaowego
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

**Określenie produktu**

**Kakao (kakao w proszku)**

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych; o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu kakaowego od 10 do 12% w przeliczeniu na suchą masę

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja | Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się | PN-A-88032 |
| 2 | Barwa | Jasnobrązowa do ciemnobrązowej |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 93 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), | Powyżej 10 do 12 | PN-A-88021 |
| 3 | Kwasowość :  - w stopniach normalnych, nie więcej niż  - pH nie większe niż | 20,0  7,0 | PN-A-88024 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g tłuszczu, nie więcej niż | 3,5 | PN-A-88024 |
| 5 | Sedymentacja, ml, nie więcej niż  - po 5 min  - po 10 min | 2,5  4,5 | PN-A-88031 |
| 6 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A-88022 |
| 7 | Obecność szkodników zbożowo- mącznych i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-74016 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 44

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KASZA GRYCZANA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy gryczanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy gryczanej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

**1.3 Określenie produktu**

**Kasza gryczana**

Kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, prażonego i sortowanego ziarna gryki

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Żółta z odcieniem brunatnym | PN-A-74013 |
| 2 | Smak | Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy |
| 3 | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 13,0 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość kaszy i mąki gryczanej przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 1mm, %(m/m) nie więcej niż | 0,2 | PN-A-74015 |
| 3 | Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4mm, %(m/m) nie więcej niż | 7 |
| 4 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych | Niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż:  w tym  - nie obłuszczonych ziaren gryki,  - obłuszczonych ziaren roślin uprawnych  - ziaren roślin obcych  - zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia | 1,2 |
| 0,5 |
| 0,2 |
| 0,5 |
| 0,05 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 45

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KASZA MANNA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy manny.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
* PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia

**1.3 Określenie produktu**

Kasza manna - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Biała z odcieniem żółtawym | PN-A-74013 |
| 2 | Zapach | Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 3 | Smak (po ugotowaniu) | Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż | 15,3 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Kwasowość stopnie nie więcej niż | 3 | PN-A 74007 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |
| 4 | Obecność cząstek nasion kąkolu | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Stopień rozdrobnienia  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850μm, %(m/m) nie mniej niż  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230μm, %(m/m) nie więcej niż | 97  3 | PN-A-74015 |
| 6 | Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy manny, mg nie więcej niż | 3 | PN-A-74016 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg | niedopuszczalna |
| 8 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 46

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KASZA PĘCZAK**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy pęczak.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy pęczak przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
  1. **Określenie produktu**

**Kasza pęczak**

Produkt otrzymany z oczyszczonego, obłuszczonego i obtoczonego ziarna jęczmienia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Ziarna o owalnym lub wrzecionowatym kształcie z zaokrąglonymi brzegami | PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Jasnoszara |
| 3 | Zapach | Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy |
| 4 | Smak po ugotowaniu | Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 14,5 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6mm, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74015 |
| 3 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych | Niedopuszczalna |
| 5 | Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż:  - kaszy  - jęczmienia lub jego części | 0,3 |
| 6 | Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m),  nie więcej niż: | 1,5 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż:  - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia | 0,1  0,02 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 47

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kawa naturalna mielona**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej mielonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej mielonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań
* PN-ISO 6668 Kawa zielona – Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Kawa naturalna mielona**

Kawa naturalna mielona - produkt otrzymany przez zmielenie upalonych ziaren kawy zielonej (surowej) pochodzących z rośliny rodzaju botanicznego Coffea L.(najczęściej uprawianych gatunków).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% kawa Arabica

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita | PN-A-76100 |
| 2 | Wygląd | Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń, niedopuszczalne zapleśnienie |
| 3 | Smak i zapach naparu | Charakterystyczny dla kawy palonej, właściwy, naturalny, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia oraz innych obcych zapachów i posmaków | PN-ISO 6668 |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zanieczyszczenia obce | Niedopuszczalne | PN-A-76100 |
| 3 | Wilgotność | Nienormalizowana  Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą |

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami i wg. norm zawartych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 48

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kawa rozpuszczalna**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy rozpuszczalnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy rozpuszczalnej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* [PN-A-94019](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1) [Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1)
* PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
* PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysoko sprawnej chromatografii anionowymiennej
* PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda odwoławcza)
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
  1. **Określenie produktu**

**1.3.1**

**Kawa rozpuszczalna**

Suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody jako jedynego czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy.

**1.3.2**

**Kawa rozpuszczalna rozpyłowa**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego ekstrakt kawy w stanie ciekłym jest rozpylany do gorącej atmosfery i przez odparowanie wody przekształcony w suche cząstki.

**1.3.3**

**Kawa rozpuszczalna aglomerowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego wysuszone cząstki kawy rozpuszczalnej rozpyłowej(1.3.2) są łączone ze sobą w celu uzyskania większych cząstek.

**1.3.4**

**Kawa rozpuszczalna liofilizowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego produkt w stanie ciekłym zostaje zamrożony, a powstały lód usuwany przez sublimację.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% kawa Arabica

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | kawa rozpuszczalna rozpyłowa | Proszek drobnoziarnisty bez trwałych zbryleń | PN-A-79011-2 |
| kawa rozpuszczalna aglomerowana | Cząstki kawy aglomerowanej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Kryształki kawy rozpuszczalnej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie |
| 2 | Barwa | kawa rozpuszczalna rozpyłowa | Brązowa, praktycznie jednolita |
| kawa rozpuszczalna aglomerowana | Brązowa, praktycznie jednolita |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Jasnobrązowa do brązowej, praktycznie jednolita |
| 3 | Zapach |  | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu naparu

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Rozpuszczalność w wodzie | kawa rozpuszczalna rozpyłowa | Proszek łatwo rozpuszczalny | PN-A-79011-2  PN-A-79011-2 |
| kawa rozpuszczalna aglomerowana | Aglomerat łatwo rozpuszczalny |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Kryształki łatwo rozpuszczalne |
| 2 | Barwa |  | Brązowa |
| 3 | Klarowność |  | Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia |
| 4 | Smak i zapach |  | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.4 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | | 5,0 | PN-ISO 3726, PN-ISO 11817 |
| 2 | Zawartość kofeiny w suchej masie, %(m/m) , nie mniej niż | | 1,5 | PN-A-94019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego w suchej masie,%(m/m) | | od 6,0 do 14,0 | PN-A-79011-8 |
| 4 | Dopuszczalna zawartość węglowodanów w suchej masie, %(m/m), nie więcej niż | całkowita glukoza  całkowita ksyloza  całkowita fruktoza | 2,6  0,6  1,0 | PN-ISO 11292 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych | | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 6 | Obecność szkodników i ich pozostałości | | niedopuszczalna |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż  
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 49

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kawa naturalna ziarnista**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej ziarnistej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej ziarnistej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań
* PN-ISO 6668 Kawa zielona - Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Kawa naturalna ziarnista**

Kawa naturalna ziarnista - produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej(surowej) pochodzących z rośliny rodzaju botanicznego Coffea L.(najczęściej uprawianych gatunków), bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% ziarna kawy Arabica

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita | PN-A-76100 |
| 2 | Wygląd | Ziarna całe, dobrze wykształcone, niedopuszczalne zapleśnienie |
| 3 | Smak i zapach naparu | Charakterystyczny dla kawy palonej, właściwy, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia i innych zapachów i posmaków obcych | PN ISO 6668 |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zanieczyszczenia obce | Niedopuszczalne | PN-A-76100 |
| 3 | Zawartość ziaren wadliwych, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Wady pochodzące z owocu kawy | Praktycznie nieobecne |
| 5 | Wilgotność | Nienormalizowana  Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą |

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych.**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami i wg. norm zawartych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 50

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KETCHUP**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ketchupu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla   
  i przeliczanie na białko
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu   
  D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH

**1.3 Określenie produktu**

**Ketchup**

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z ewentualnym dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów   
z warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 150g pomidorów.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla użytych surowców w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż | 35,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż | 15 | PN-EN 1139 |
| 4 | Zawartość białka w sosach ketchup, ułamek masowy w procentach, nie mniej niż | 1,6 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż | 25 | PN-A-75101-07 |
| 6 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 51

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KETCHUP JEDNOPORCJOWY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ketchupu jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu   
  D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH

**1.3 Określenie produktu**

**Ketchup jednoporcjowy**

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z ewentualnym dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie; w opakowaniu jednoporcjowym.

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 150g pomidorów.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż | 35,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż | 15 | PN-EN 1139 |
| 4 | Zawartość białka w sosach ketchup, ułamek masowy w procentach, nie mniej niż | 1,6 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż | 25 | PN-A-75101-07 |
| 6 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 52

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kisiel**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kisielu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kisielu przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Kisiel**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kisielu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 53

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kmin rzymski mielony**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kminu rzymskiego mielonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kminu rzymskiego mielonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Kmin rzymski mielony**

Produkt otrzymany z poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym (m.in. wysuszenie, rozdrobnienie), owoców kminu rzymskiego ( Cuminum cyminum L.), przeznaczony do poprawy smaku i zapachu potraw.

**2.Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Od beżowej do brunatnej z ewentualnym odcieniem żółtego |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, palący, korzenny, słodko-ostry, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m) , w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 9,5 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 1,3 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 54

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KMINEK cały**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kminku całego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kminku całego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Kminek cały**

Dojrzałe, wysuszone, przesortowane, nierozdrobnione owoce kminku zwyczajnego (Carum carvi L.)

przeznaczone do poprawy smaku i zapachu potraw.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Szarobrunatna lub brunatna |
| 2 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, piekący, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 13,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 2,5 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Zawartość domieszek zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m) nie więcej niż | 1 | PN-R-87019 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 55

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kolendra**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kolendry.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kolendry przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Kolendra**

Wysuszone, przesortowane, nierozdrobnione owoce kolendry siewnej (Coriandrum sativum L.) przeznaczone do poprawy smaku, zapachu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Kulki o średnicy od 2mm do 3mm, czyste, całe, niedopuszczalne zapleśniałe |
| 2 | Barwa | Żółtoszara lub brunatnawa |
| 3 | Konsystencja | Sypka |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, silny, lekko korzenny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Piekący, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 7,0 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 1,0 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 7,0 | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 56

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**koncentrat POMIDOROWY**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu pomidorowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratu pomidorowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**Określenie produktu**

**Koncentrat pomidorowy**

Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 30,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie więcej niż | 11,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,4 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 57

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**koncentrat POMIDOROWY**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu pomidorowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratu pomidorowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**Określenie produktu**

**Koncentrat pomidorowy**

Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 30,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie więcej niż | 11,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,4 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 58

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**krakersy**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krakersów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krakersów przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88109 Wyroby ciastkarskie - Herbatniki i suchary

**Określenie produktu**

**Krakersy**

Herbatniki laminowane i nielaminowane o zawartości cukrów nie więcej niż 7 % (m/m), bardzo kruche

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | | **Metody badań**  **według** |
| Herbatniki nielaminowane | Herbatniki laminowane | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 1 | Barwa | Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą nieznacznie być ciemniejsze lecz nie przypalone; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie | Właściwa dla danego asortymentu, nieco ciemniejsze brzegi i pęcherzyki, na spodzie ciemniejsze ślady od siatki; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie |
| 2 | Powierzchnia | Odpowiednia dla danego asortymentu, lekko chropowata z odciśniętym wzorem, z widocznymi dodatkami smakowymi na powierzchni górnej, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonymi pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruchów; | |
| bez pęknięć z wyjątkiem herbatników o charakterystycznej spękanej powierzchni |  |
| 3 | Przełom | Drobnoporowaty, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami | Wielowarstwowy, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami |
| 4 | Konsystencja | Stała, krucha | Stała, bardzo krucha |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż | 95 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość soli kuchennej w herbatnikach posypanych solą % (m/m), nie więcej niż | 3 | PN-A-88109 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 59

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kukurydza konserwowa**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kukurydzy konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydzy konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**Określenie produktu**

**Kukurydza konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - ziaren  - zalewy | Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej  Opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja | Miękka, wyrównana; dopuszczalne ziarna o twardszej konsystencji |
| 3 | Smak i zapach | Lekko słony i słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,2 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-17 |
| 4 | Masa netto ziaren po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 5 | Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziaren po odcieknięciu,%(m/m), nie więcej | 1,0 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 60

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**kurkuma**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kurkumy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kurkumy przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Kurkuma**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiednim zabiegom technologicznym kłącza ostryżu długiego (Curcumae longae rhizoma), przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**2.Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Żółta |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, ostry, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 61

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KWASEK CYTRYNOWY SPOŻYWCZY**

* 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kwasku cytrynowego spożywczego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasku cytrynowego spożywczego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy

**1.3 Określenie produktu**

**Kwasek cytrynowy spożywczy**

Środek spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym C6H8O7 H2O i masie cząsteczkowej 210,14, klasy I

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja | Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek lub proszek | PN-A-79734 |
| 2 | Barwa | Kryształy bezbarwne lub proszek biały |
| 3 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 4 | Smak | Silnie kwaśny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp | Cecha | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Zawartość kwasu cytrynowego, %(m/m), nie mniej niż | 99,5 | PN-A-79734 |
| 2 | Pozostałość po prażeniu, %(m/m), nie więcej niż | 0,10 |
| 3 | Zawartość wapnia, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 |
| 4 | Zawartość siarczanów, %(m/m), nie więcej niż | 0,07 |
| 5 | Zawartość kwasu szczawiowego | niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość żelazocyjanku potasowego | niedopuszczalna |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 62

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**LIŚĆ LAUROWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania liścia laurowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego liścia laurowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Liść laurowy**

Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Jasno-zielona do oliwkowo-zielonej z możliwym odcieniem mlecznym | pkt. 5.2 |
| 2 | Zawartość liści o barwie odmiennej, nie więcej niż, % (m/m):  a) jasno-brązowej  b) ciemno-brązowej | 12  3 |
| 3 | Konsystencja | Łamliwa |
| 4 | Zapach | Swoisty, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Gorzki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wymiary w cm:  a) długość  b) szerokość | 4 – 10  2 – 4 | pkt. 5.3.1 |
| 2 | Zawartość liści drobnych i połamanych, % (m/m), nie więcej niż | 15 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki, inne części roślinne), % (m/m), nie więcej niż | 4 | PN-EN ISO 927 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
| 6 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 10 | PN-ISO 939 |
| 7 | Zawartość olejków eterycznych, % (m/m), nie mniej niż | 1,8 | PN-R-87019 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1 | PN-ISO 930 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Sprawdzenie barwy i zawartości liści o barwie odmiennej**

Odważyć z próbki laboratoryjnej 20 g produktu z dokładnością do 0,1 g. W świetle dziennym, rozproszonym dokonać oględzin liści rozsypanych na białym tle. Wybrać liście wykazujące barwę jasno-brązową oraz barwę ciemno-brązową. Wybrane liście zważyć oddzielnie dla każdej z grup barw z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści o odmiennej barwie *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

**

gdzie:

*m1 -* masa liści o barwie ciemno-brązowej/jasno-brązowej, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**5.2.2 Sprawdzenie konsystencji**

Wykonać przez zginanie w palcach kilku liści o różnej barwie i wymiarach oraz przełamywanie ich w poprzek do osi podłużnej liścia.

**5.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku**

Oceniać przez kilkakrotne wąchanie z bliska całej próbki liści, a następnie kilku liści rozkruszonych w palcach oraz przez zagryzienie i krótkie przetrzymywanie na języku kilku liści o różnej barwie. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 300C, a następnie wąchanie liści natychmiast po otwarciu naczynia.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.3.1 Sprawdzenie wymiarów liści i oznaczenie zawartości liści drobnych i połamanych**

Z próbki laboratoryjnej odważyć 20 g produktu z dokładnością do 0,1g, następnie dokonać pomiaru długości i szerokości liści oraz ich części przy pomocy miarki z podziałką milimetrową. Liście i ich części o wymiarach mniejszych od wymaganych wydzielić i zważyć z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści drobnych i połamanych *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

**

gdzie:

*m1 -* masa liści i części o wymiarach mniejszych od wymaganych, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 63

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MAjeranek**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majeranku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majeranku przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**Określenie produktu**

**Ziele majeranku otarte**

Ziele majeranku przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a, rozdrobnione liście i kwiaty powinny w 95% (*m/m*) przechodzić przez sito o boku oczka kwadratowego 5 mm; ziela pozostającego na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25 mm – nie mniej niż 90% (*m/m*)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Szarozielonooliwkowa |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Korzenny, gorzkawy, bez obcych posmaków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , nie więcej niż | 16 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 4,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,7 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość domieszek, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż | 3 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 9 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 64

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MAJONEZ**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majonezu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
  1. **Określenie produktu**

**Majonez**

Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego.

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja | Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju | PN-A-86950 |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie |
| 3 | Zapach | Właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż | 50,0 | PN-A-86950 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) | 50,5-78,5 |
| 3 | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż\* | 6,0 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 660 |
| 5 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-86950 |
| 6 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 7 | Obecność syntetycznych barwników organicznych | niedopuszczalna | PN-A-75101-29 |
| \*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin | | | |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 65

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MAJONEZ JEDNOPORCJOWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majonezu jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości

**1.3 Określenie produktu**

**Majonez jednoporcjowy**

Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego, w opakowaniu jednoporcjowym

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja | Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju | PN-A-86950 |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. pociemnienie |
| 3 | Zapach | Właściwy, charakterystyczny dla majonezu;  niedopuszczalna obecność obcych zapachów |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż | 50,0 | PN-A-86950 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) | 50,5-78,5 |
| 3 | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż\* | 6,0 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 660 |
| 5 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-86950 |
| 6 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 7 | Obecność syntetycznych barwników organicznych | niedopuszczalna | PN-A-75101-29 |
| \*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin | | | |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 66

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MAKARON LASAGNE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu lasagne.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu lasagne przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Makaron lasagne**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| Przed ugotowaniem | | | |
| 1 | Wygląd | Makaron w postaci, prostokątnych płatów o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, uszkodzenia mechaniczne, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 2 | Zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy |
| Po ugotowaniu | | | |
| 3 | Wygląd | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 4 | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 11 | PN-A-74130 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12 |
| 3 | Zawartość makaronu niewłaściwej wielkości, zdeformowanego, z uszkodzeniami mechanicznymi przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń organicznych | niedopuszczalna |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | niedopuszczalna |
| 6 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 67

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MAKARON - ŁAZANKI**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu - łazanek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-łazanek przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Makaron - łazanki**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| Przed ugotowaniem | | | |
| 1 | Wygląd | Forma krótka makaronu, postać małych kwadracików o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej i wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 2 | Zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy |
| Po ugotowaniu | | | |
| 3 | Wygląd | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 4 | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 11 | PN-A-74130 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12 |
| 3 | Zawartość makaronu o niewłaściwym kształcie (zdeformowanego) przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń organicznych | niedopuszczalna |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | niedopuszczalna |
| 6 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 68

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MAKARON RYŻOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu ryżowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu ryżowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Makaron ryżowy**

Produkt otrzymany z mąki ryżowej i wody, odpowiednio uformowany i wysuszony

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| Przed ugotowaniem | | | |
| 1 | Wygląd | Postać długich, prostych, cienkich nitek, wstążek o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 2 | Zapach | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty |
| Po ugotowaniu | | | |
| 3 | Wygląd | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 4 | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-A-74130 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12 |
| 3 | Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń organicznych | niedopuszczalna |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | niedopuszczalna |
| 6 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 69

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MAKARON SPAGHETTI**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu spaghetti.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu spaghetti przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Makaron spaghetti**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio  
uformowany i wysuszony

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| Przed ugotowaniem | | | |
| 1 | Wygląd | Postać długich, prostych, cienkich nitek o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 2 | Zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty |
| Po ugotowaniu | | | |
| 3 | Wygląd | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny | PN-A-74130 |
| 4 | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 11 | PN-A-74130 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12 |
| 3 | Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń organicznych | niedopuszczalna |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | niedopuszczalna |
| 6 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 70

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MĄKA PSZENNA TYP 500**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 500.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 500 przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
* PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory - Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania
* PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
* PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

**1.3 Określenie produktu**

**Mąka pszenna typ 500**

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy (Triticum aestivum ssp. vulgare).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Biała z odcieniem żółtym | PN-A-74013 |
| 2 | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty |
| 3 | Smak | Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 14 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość popiołu  - całkowitego, %(m/m)  - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż | do 0,50  0,1 | PN-ISO 2171  PN-A-74014 |
| 3 | Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż | 50 | PN-ISO 7305 |
| 4 | Liczba opadania, nie mniej niż | 220 | PN-EN ISO 3093 |
| 5 | Ilość glutenu %, nie mniej niż | 25 | PN-A-74041 |
| 6 | Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż | 9 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 8 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 9 | Stopień rozdrobnienia  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265μm, %(m/m) nie mniej niż  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150μm, %(m/m) nie mniej niż | 99  70 | PN-A-74015 |

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 71

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MĄKA ZIEMNIACZANA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki ziemniaczanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki ziemniaczanej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali
* PN-EN ISO 1666 Skrobia- Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa
* PN-EN ISO 3593 Skrobia- Oznaczanie popiołu

**1.3 Określenie produktu**

**Mąka ziemniaczana**

Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach | Typowy dla skrobii ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku | PN-A-74706 |
| 2 | Barwa:  - superior standard  - superior  - prima | Czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I  Biała, nie ciemniejsza od wzorca II  Biała, ciemniejsza od wzorca II |
| 3 | Barwa wg systemu CIE, L nie mniej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 93  91  - |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 20 | PN-EN ISO 1666 |
| 2 | Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m) ,nie więcej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 0,35  0,40  0,50 | PN-EN ISO 3593 |
| 3 | Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm 2, nie więcej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 50 (tolerancja do 20%)  80 (tolerancja do 20%)  Nie normalizuje się | PN-A-74706 |
| 4 | pH | 5,5-7,5 |
| 5 | Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 0,06  0,07  0,10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 72

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MLECZKO KOKOSOWE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleczka kokosowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleczka kokosowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

Mleczko kokosowe

Produkt spożywczy otrzymywany z orzechów palmy kokosowej poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym, stosowany jako dodatek do zup, sosów, deserów.

Zawartość ekstraktu z orzecha kokosowego w produkcie - nie mniej niż 80%.

Zawartość tłuszczu w produkcie - nie mniej niż 17%

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Biało-kremowa |
| 2 | Konsystencja | Płynna do półpłynnej, dopuszczalne rozwarstwienie produktu |
| 3 | Zapach i smak | Charakterystyczny, lekko kokosowy, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 73

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**miód nektarowy WIELOKWIATOWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miodu nektarowego wielokwiatowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu nektarowego wielokwiatowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)
  1. **Określenie produktu**

**Miód nektarowy wielokwiatowy**

Miód nektarowy, wielokwiatowy wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Barwa  - przed skrystalizowaniem  - po skrystalizowaniu | Jasnokremowa do herbacianej  Od jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrązowej | Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.) |
| 2 | Konsystencja  - przed skrystalizowaniem  - po skrystalizowaniu | Płynna do półpłynnej, gęsta  Średnioziarnista |
| 3 | Zapach | Silny, zbliżony do zapachu wosku pszczelego, niedopuszczalny zapach fermentacyjny lub inny obcy |
| 4 | Smak | Słodki, łagodny, niedopuszczalny posmak fermentacji lub inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 20 | Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.) |
| 2 | Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy), g/100g, nie mniej niż | 60 |
| 3 | Zawartość sacharozy, g/100g, nie więcej niż | 5 |
| 4 | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, g/100g nie więcej niż | 0,1 |
| 5 | Przewodność właściwa, mS/cm, , nie więcej niż | 0,8 |
| 6 | Zawartość wolnych kwasów, mval/kg, nie więcej niż | 50 |
| 7 | Liczba diastazowa (wg skali Schade), nie mniej niż | 8 |
| 8 | Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), mg/kg, nie więcej niż | 40 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Wykonać wg. metod podanych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.) na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 74

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**morele suszone**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania moreli suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  1. **Określenie produktu**

**Morele suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Morele bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku moreli |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, morele o elastycznym, giętkim miąższu, |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Owoce suszone robaczywe | niedopuszczalne | PN-A-75101-16 |
| 2 | Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż | 12 |
| 3 | Owoce suszone z objawami zapleśnienia | niedopuszczalne |
| 4 | Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 5 | Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem..

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu moreli suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 74

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MUSZTARDA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86964 Musztarda
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji   
  w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
  1. **Określenie produktu**

**Musztarda**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszczalne czarne punkty w przypadku stosowania gorczycy czarnej | PN-A-86964  PN-A-86964 |
| 2 | Konsystencja | Gęsta do półgęstej masa z wyczuwalnymi lub nie drobnymi cząstkami rozdrobnionych ziaren gorczycy i przypraw w zależności od typu musztardy |
| 3 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu w zależności od rodzaju musztardy: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawy; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %  - w musztardzie delikatesowej rodzaju Dijon w granicach  - w musztardzie specjalnej w granicach  - w musztardach pozostałych nie więcej niż | 5-7  2-7  3 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż | 3 | PN-A-75101-07 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 76

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MUSZTARDA FRANCUSKA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy francuskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy francuskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86964 Musztarda
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji   
  w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
  1. **Określenie produktu**

**Musztarda francuska**

Przyprawa otrzymana z całego ziarna gorczycy (białej- co najmniej 18% i czarnej – co najmniej – 10%), wody, octu jabłkowego i/lub spirytusowego z dodatkiem soli, cukru i innych składników zgodnych z recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Barwa i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; gęsta masa wymieszana z całymi ziarnami gorczycy, widoczne kolorowe całe ziarna gorczycy | PN-A-86964 |
| 2 | Konsystencja | Gęsta, gruboziarnista, wyczuwalne całe ziarna gorczycy |
| 3 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny, łagodna, umiarkowanie ostra, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych, wyraźnie słony; bez obcych posmaków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), w granicach | 2-7 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż | 3 | PN-A-75101-07 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 77

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**MUSZTARDA JEDNOPORCJOWA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy jednoporcjowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy jednoporcjowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86964 Musztarda
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji   
  w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
  1. **Określenie produktu**

**Musztarda jednoporcjowa**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą, w opakowaniu jednoporcjowym

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszczalne czarne punkty w przypadku stosowania gorczycy czarnej | PN-A-86964  PN-A-86964 |
| 2 | Konsystencja | Gęsta do półgęstej masa z wyczuwalnymi lub nie drobnymi cząstkami rozdrobnionych ziaren gorczycy i przypraw w zależności od typu musztardy |
| 3 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu w zależności od rodzaju musztardy: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawy; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %  - w musztardzie delikatesowej rodzaju Dijon w granicach  - w musztardzie specjalnej w granicach  - w musztardach pozostałych nie więcej niż | 5-7  2-7  3 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż | 3 | PN-A-75101-07 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 78

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**nektar z czarnej porzeczki**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektaru z czarnej porzeczki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektaru z czarnej porzeczki przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**Określenie produktu**

**Nektar z czarnej porzeczki**

Wyrób zdolny do fermentacji lecz niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- soku z czarnej porzeczki,

- soku z czarnej porzeczki odtworzonego z zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,

- zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,

- soku z czarnej porzeczki wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,

- soku z czarnej porzeczki w proszku,

- przecieru z czarnej porzeczki lub zagęszczonego przecieru z czarnej porzeczki

- mieszaniny tych wszystkich w/w wyrobów

spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa.

Minimalna zawartość soku lub przecieru z czarnej porzeczki -25%

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn z ewentualną zawiesiną rozdrobnionej tkanki użytych owoców, pozbawiony fragmentów skórki, nasion i części niejadalnych;  dopuszczalne rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN-12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-09 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny nektaru, uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml nektaru. Barwę ocenić wzrokowo, w świetle dziennym, trzymając probówkę na białym tle.

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml nektaru o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 79

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**OCET**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania octu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79733 - Ocet

**1.3 Określenie produktu**

**Ocet**

Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Bezbarwny, klarowny płyn |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, ostry, intensywny, kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 1 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml | 50 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu (ułamek objętościowy), % nie więcej niż | 0,5 |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 80

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**OCET BALSAMICZNY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania octu balsamicznego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu balsamicznego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Ocet balsamiczny**

Środek spożywczy otrzymany w procesie fermentacji octowej i alkoholowej zagęszczonego moszczu winogronowego poddanego długotrwałemu dojrzewaniu w drewnianych beczkach.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Czarna ciecz o gęstej konsystencji |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy, g/1000ml, nie mniej niż | 50 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu, %(ułamek objętościowy),  nie więcej niż | 1,5 |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 81

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**OCET JABŁKOWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania octu jabłkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79733 - Ocet

**1.3 Określenie produktu**

**Ocet jabłkowy**

Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany w procesie fermentacji octowej cydru.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Produkt w postaci płynnej, klarowny, dopuszczalne lekkie zmętnienie |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy, g/1000ml, nie mniej niż | 50 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu, %(ułamek objętościowy),  nie więcej niż | 0,5 |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 82

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ogórki konserwowe**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**Określenie produktu**

**Ogórki konserwowe**

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  - ogórków  - zalewy  - przypraw | ogórki bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania  kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania,  barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia  Zalewa klarowna z lekką opalizacją; o barwie jasnożółtej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw  Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, ziele angielskie, ząbki czosnku, pieprz czarny, gorczyca żółta, liść laurowy |
| 2 | Konsystencja i przekrój poprzeczny | Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona |
| 3 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość ogórków, cm  - długość  - średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu | 6,0-11,0  do 4,5  (ale nie więcej niż połowa długości ogórków) | pkt. 5.3 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m) | 0,5-1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 5 | Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar długości i średnicy ogórków.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 83

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**olej rzepakowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody   
  i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem

**1.3 Określenie produktu**

**Olej rzepakowy**

Olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:  - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż  - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596  PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1  PN-A-86908 |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 84

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**olej słonecznikowy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju słonecznikowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju słonecznikowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody   
  i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem

**1.3 Określenie produktu**

**Olej słonecznikowy**

Olej otrzymany z surowego oleju słonecznikowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

* 1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:  - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż  - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596  PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1  PN-A-86908 |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 85

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**oliwa z oliwek**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwy z oliwek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Określenie produktu**

**Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia**

Oliwa uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian w oliwie, która nie została poddana innej obróbce niż płukanie, dekantacja, odwirowanie, lub filtrowanie, z wyłączeniem oliw uzyskanych przy użyciu rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym, lub biochemicznym, lub w drodze procesu ponownej estryfikacji oraz jakichkolwiek mieszanek z oliwami innego rodzaju.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu |
| 2 | Barwa | Jasnozielonkawa |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Kwasowość %(m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 2 | Liczba nadtlenkowa, meq/O2/kg, nie więcej niż | 20 |
| 3 | Łącznie sterole, mg/kg, nie mniej niż | 1000 |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem i wymaganiami zawartymi w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 86

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**oliwki zielone konserwowe**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwek zielonych konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwek zielonych konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Oliwki zielone konserwowe**

Produkt otrzymany ze świeżych zielonych oliwek w zalewie z dodatkiem soli, kwasów spożywczych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, czyste, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, bez pestek, o barwie oliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-17 |
| 4 | Masa netto oliwek po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 87

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**oregano**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oregano.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oregano przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

**1.2 Określenie produktu**

**Oregano**

Suszone, rozdrobnione liście rośliny Origanum vulgare L.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Jasnoszarozielona do oliwkowozielonej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez zbryleń |
| 3 | Zapach | Silny, aromatyczny, przyjemny, delikatny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Korzenny, lekko gorzkawy i piekący, bez obcych posmaków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m) w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 12 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 2 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 1,5 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 1 | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 88

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**orzechy włoskie łuskane**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzechów włoskich łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzechów włoskich łuskanych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-R-75548 Orzechy włoskie łuskane

**Określenie produktu**

**Orzechy włoskie łuskane**

Jadalne części orzechów włoskich odmian uprawnych *Juglans regia L.*, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Postać połówek jąder orzechów, czyste, odpowiednio suche (nie zaschnięte), zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od żywych i martwych owadów i szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od obcych zanieczyszczeń i kawałków skorup |
| 2 | Barwa | Od ciemnosłomkowej do jasnobrązowej, niedopuszczalna ciemnobrązowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla orzechów włoskich, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-R-75548 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

ZAŁĄCZNIK 89

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**orzeszki ziemne solone**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzeszków ziemnych solonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzeszków ziemnych solonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

**1.2 Określenie produktu**

**Orzeszki ziemne solone**

Produkt otrzymany przez prażenie, łuskanie, obieranie owoców rośliny Anachis hypogaca L., z dodatkiem soli

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Orzechy całkowicie pozbawione skórki, łuski; kształt typowy; bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni |
| 2 | Barwa | Od kremowej do jasnobeżowej |
| 3 | Konsystencja | Twarda |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 90

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**paluszki**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania paluszków.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego paluszków przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-74108 Pieczywo- Metody badań.
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.

**1.3 Określenie produktu**

**Paluszki**

Pieczywo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, posypane solą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Kształt | Kształt podłużny, wyroby bez uszkodzeń, całe, nie połamane, dopuszcza się do 7%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych | PN-A-74108 |
| 2 | Barwa | Od jasnozłocistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy |
| 3 | Powierzchnia | Błyszcząca lub matowa częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki), z widoczną solą |
| 4 | Przełom | Porowaty |
| 5 | Konsystencja | Stała, krucha |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny, słonawy, bez obcych zapachów i posmaków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż | 80 | PN-A-74108 |
| 2 | Zawartość soli , % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 91

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**papryka chilli**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki chilli.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki chilli przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.1 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.2 Określenie produktu**

**Papryka chilli**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanych odpowiedniej obróbce owoców papryki chilli, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek |
| 2 | Barwa | Czerwona do czerwono-pomarańczowej |
| 3 | Zapach | Typowy, Intensywny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Bardzo ostry, silnie piekący i palący, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 10 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,6 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 92

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**papryka marynowana**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki marynowanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki marynowanej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Papryka marynowana**

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - papryki  - zalewy | Strąki krojone na połówki lub ćwiartki o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany  Opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw |
| 2 | Konsystencja | Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla papryki marynowanej, słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 5,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż | 5 | PN-A-75101-16 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 93

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**papryka słodka**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki słodkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Papryka słodka**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym owoców papryki (Capsicum annuum), przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**2.Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Pomarańczowo-czerwona do brunatno-czerwonej |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych surowców, lekko słodki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż | 6,5 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż | 0,1 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 94

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**pestki dyni łuskane**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pestek dyni łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pestek dyni łuskanych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Pestki dyni łuskane**

Pozbawione łupiny pestki dyni, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa | Jasnozielona lub oliwkowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 95

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**pieczarki marynowane**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieczarek marynowanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek marynowanych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pieczarki marynowane**

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą; | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku grzybów, dopuszczalne lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym;  barwa zalewy - słomkowa |
| 3 | Konsystencja | Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się |
| 4 | Smak i zapach | Korzennokwaśny, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość, cm  - średnica kapeluszy  - długość trzonów, nie większa niż | od 1,0 do 4,0  1,5 | PN-A-78509 |
| 2 | Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 |
| 3 | Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | niedopuszczalna |
| 4 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,% (m/m) | od 0,8 do 1,5 |
| 5 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego  - pochodzenia zwierzęcego | 0,02  niedopuszczalna |
| 8 | Stosunek masy grzybów po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 55 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 96

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PIEPRZ cytrynOWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu cytrynowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu cytrynowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Pieprz cytrynowy**

Mieszanka przyprawowa w składzie której znajdują się co najmniej: sól (nie więcej niż 35%), suszone i zmielone przyprawy i warzywa - w zmiennych proporcjach (pieprz czarny- co najmniej 20%, kurkuma, czosnek, cebula), skórka cytrynowa – co najmniej 3%, cukier i inne zgodne z recepturą; przeznaczona do poprawy smaku i zapachu potraw.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, wyczuwalny cytrynowy, silny, typowy dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Ostry, piekący, typowy dla użytych składników, posmak cytrynowy, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 | PN-R-87019 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych:  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 97

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PIEPRZ czarny mielony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu czarnego mielonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu czarnego mielonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Pieprz czarny mielony**

Wysuszone, wykształcone, przesortowane, rozdrobnione tak że, wszystkie cząstki przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 2mm, owoce pieprzu czarnego (*Piper nigrum* L.) z rodziny pieprzowatych, stosowane do poprawienia smaku i aromatyzowania potraw.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Brunatnoczarna lub ciemnoszara do szarobrunatnej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, korzenny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny, silnie piekący, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość olejku, ml/100g, nie mniej niż | 1,0 | PN-R-87019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogółem, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych,  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-R-87019 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 98

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PIEPRZ ZIOŁOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu ziołowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu ziołowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Pieprz ziołowy**

Przyprawa w skład której wchodzą głównie suszone i zmielone: owoce kolendry, nasiona gorczycy białej, owoce kminku, owoce pieprzu tureckiego, ziele majeranku, przeznaczona do poprawy smaku i zapachu potraw.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, silny, typowy dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Ostry, piekący, typowy dla użytych składników, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych:  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 99

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PŁATKI KUKURYDZIANE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
  1. **Określenie produktu**

**Płatki kukurydziane**

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (Zea mays L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienia | PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Złocisto-jasnobrązowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka |
| 4 | Smak | Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 5 | Zapach | Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 6 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,4 | PN-A-74016 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 100

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**płatki migdałowe**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków migdałowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków migdałowych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-R-75552 Migdały słodkie łuskane

**1.3 Określenie produktu**

**Płatki migdałowe**

Pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, odmian uprawnych Prunus amygdalus L. poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Plasterki o grubości (ok.1mm-1,5mm), o kształcie podłużnym, zaokrąglonym, bez pozostałości skórki, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość płatków połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa | Biało-kremowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla migdałów, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 6,5 | PN-R-75552 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 101

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PŁATKI OWSIANE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków owsianych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74007 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego

**1.3 Określenie produktu**

**Płatki owsiane**

Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddaniu obróbce hydrotermicznej

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Szarobiała o różnych odcieniach | PN-A-74013 |
| 2 | Smak | Swoisty, lekko orzeszkowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty |
| 3 | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Kwasowość, stopnie, nie więcej niż | 6 | PN-A-74007 |
| 3 | Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 μm, %(m/m) nie więcej niż | 2 | PN-A-74015 |
| 4 | Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż | 0,2 | PN-A-74016 |
| 5 | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż  w tym ziaren żyta zgniecionych %(m/m), nie więcej niż | 3,0  0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych  w tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia %(m/m), nie więcej niż | 0,3  0,05 |
| 7 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 8 | Obecność cząstek metali i szkła | niedopuszczalna |
| 9 | Zawartość luźnych plewek %(m/m), nie więcej niż | 0,2 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 102

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PŁATKI ZBOŻOWE CZEKOLADOWE**

**1 Wstęp**

**Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków zbożowych czekoladowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków zbożowych czekoladowych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
  1. **Określenie produktu**

**Płatki zbożowe czekoladowe**

Produkt zbożowy otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej, kukurydzianej, ryżowej, z dodatkiem kakao (co najmniej 6,0%), gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Postać | Postać kuleczek lub muszelek , dopuszcza się pojedyncze zlepienia | PN-A-74013  PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka |
| 4 | Smak | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 5 | Zapach | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-74016 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,15 | PN-A-74014 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 103

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**podgrzybek SUSZONy**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania podgrzybków suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego podgrzybkami suszonymi przeznaczonymi dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Podgrzybki suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów z gatunku podgrzybek brunatny (Xerocomus badius) oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Powinien posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem.

* 1. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Owocniki grzybów jednego gatunku, pokrojone w plastry, całe, zdrowe, bez objawów zepsucia | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Barwa miąższu na przekroju podłużnym owocnika charakterystyczna dla danego gatunku grzyba, zmieniona procesem technologicznym, powierzchnia wierzchnia plastra kapelusza ciemnobrązowa, spodu plastra kapelusza bladożółta do żółtozielonej |
| 3 | Smak | Grzybowy, bez obcych posmaków |
| 4 | Zapach | Grzybowy, bez obcych zapachów |

* 1. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-A-78509 |
| 2 | Zawartość plastrów samych trzonów, %(m/m), nie więcej niż | 50,0 |
| 3 | Zawartość plastrów pokruszonych, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 |
| 4 | Zawartość plastrów przypalonych, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 5 | Zawartość plastrów pierwotnie zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych lub pochodzenia roślinnego, (m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, (m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 8 | Zawartość grzybów innych gatunków | niedopuszczalna |
| 9 | Obecność pleśni oraz szkodników | niedopuszczalna | PN-A-78510 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 104

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**pomidory suszone**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Określenie produktu**

**Pomidory suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pomidorów, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Wysuszone połówki pomidorów, czyste, zdrowe (nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak śladów pleśni i gnicia, przypalenia |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla pomidorów poddanych procesom technologicznym |
| 3 | Konsystencja | Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 105

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**powidła śliwkowe jednoporcjowe**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania powideł śliwkowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego powideł śliwkowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75102 Przetwory owocowe – Powidła śliwkowe
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A-75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Powidła śliwkowe**

Produkt o odpowiedniej konsystencji, otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgierek i/lub innych gatunków śliwek świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników |
| 2 | Barwa | Brunatna z odcieniem czerwonym |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż: | 54 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,9 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż:  Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł, nie więcej niż:  do 500g | 0,1  1pestka +1fragment  lub 2 fragmenty | PN-A-75101-17 |
| 5 | Obecność szkodników (roztoczy) | niedopuszczalna | PN-A-75102 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1)) [[2]](#footnote-2)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-08 |
| 3 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-10 |

**3. Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[3]](#footnote-3).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powideł śliwkowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych, fizykochemicznych wg PN-A 75050,

- do badań mikrobiologicznych wg PN-A-75050 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe:

- termoformowane a’ 25g lub a’ 30g o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,

- typu alupak a’ 25g lub a’ 30g o kształcie podstawy koła.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 900g do 2400g.

Nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 106

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**proszek do pieczenia**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania proszku do pieczenia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego proszku do pieczenia przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-12 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla

**1.2 Określenie produktu**

**Proszek do pieczenia**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym substancji spulchniających (difosforany, węglan sodu), mąki pszennej, przeznaczony do spulchniania ciast

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| Wymagania przed przyrządzeniem | | | |
| 1 | Konsystencja | Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palca | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Biała |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny, niedopuszczalne zapachy obce |
| Wymagania po przyrządzeniu | | | |
| 4 | Konsystencja ciasta po wypieku | Typowa dla pieczonego ciasta, porowata, | PN-A-79011-2 |
| 5 | Smak i zapach ciasta po wypieku | Typowy dla pieczonego ciasta, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość CO2 ogólnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż | 2,5 | PN-A -79011-12 |
| 4 | Zawartość CO2 czynnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż | 2,3 |
| 5 | Zawartość CO2 nieczynnego (w przeliczeniu na NaHCO3 w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-A -79011-3 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 107

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PRZECIER ogórkowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przecieru ogórkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru ogórkowego przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.2 Określenie produktu**

**Przecier ogórkowy**

Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Typowa dla ogórków kwaszonych |
| 2 | Konsystencja | Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż | 4 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 108

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**przyprawa curry**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy curry.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy curry przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.2 Określenie produktu**

**Przyprawa curry**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół: kurkuma ( nie mniej niż 18%), kolendra (nie mniej niż 14%), kmin rzymski (nie mniej niż 4%), kozieradka, gorczyca, chilli, możliwy jest także dodatek goździków, gałki muszkatołowej, pieprzu czarnego, czosnku, kardamonu, cynamonu, imbiru, anyżu, soli, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Żółta, czerwona lub ciemnobrązowa |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez trwałych zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, pikantno-słodki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 | PN-R-87019 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 109

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PRZYPRAWA DO DROBIU**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do drobiu.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do drobiu przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do drobiu**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół : papryka słodka (nie mniej niż 14%), majeranek ( nie mniej niż 6%), cebula (nie mniej niż 6%), papryka ostra (nie mniej niż 5%), czosnek ( nie mniej niż 3%), kminek (nie mniej niż 3%), możliwy jest także dodatek pieprzu czarnego, tymianku, kolendry, goździków, kozieradki, cynamonu, imbiru, nasion gorczycy, nasion kopru i soli,

przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw z drobiu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa składnikom |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,2 | PN-EN ISO 6571 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[4]](#footnote-4),[[5]](#footnote-5).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[6]](#footnote-6).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[7]](#footnote-7).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 948 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 110

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PRZYPRAWA DO MIĘSA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do mięsa.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do mięsa przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa do mięsa**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół m.in. czosnku (nie mniej niż 10%), gorczycy białej, kminku, kolendry (nie mniej niż 7%), majeranku, papryki słodkiej, cząbru ( nie mniej niż 3,6%), chili, cebuli (nie mniej niż 2%), cukru i soli, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 | PN-R-87019 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 111

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PRZYPRAWA DO RYB**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do ryb.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do ryb przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do ryb**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

W skład mieszanki może wchodzić: bazylia (nie mniej niż 10%), gorczyca biała, imbir, tymianek( nie mniej niż 3%), natka pietruszki (nie mniej niż 3%), kwas cytrynowy, rozmaryn, pieprz, koper, kolendra kurkuma, sól, cukier.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa składnikom |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,2 | PN-EN ISO 6571 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[8]](#footnote-8),[[9]](#footnote-9).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[10]](#footnote-10).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[11]](#footnote-11).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 948 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 112

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**przyprawa do ZUP w płynie**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do zup w płynie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do zup w płynie przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

**1.2 Określenie produktu**

**Przyprawa do zup w płynie**

Produkt spożywczy otrzymywany w wyniku hydrolizy surowców roślinnych lub zwierzęcych o dużej zawartości białka, głównie zawierający zhydrolizowane białko w postaci aminokwasów, sól kuchenną oraz wodę, w postaci płynu

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Od jasnobrązowej do brunatnej |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Płynna |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny, nie dopuszczalny smak gorzki |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Masa właściwa w 20°C, g/ml, nie mniej niż | 1,22 | PN-A-94052 |
| 2 | Azot ogólny, w suchej masie, % (*m/m*), nie mniej niż | 3,5 | PN-A-04018 |
| 3 | Azot aminowy, w suchej masie, % (*m/m*), nie mniej niż | 1,13 | PN-A-94052 |
| 4 | Chlorek sodu, w suchej masie, % (*m/m*), nie więcej niż | 50 |
| 5 | Substancje nierozpuszczalne (osad), % (*m/m*), nie więcej niż | 1 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące licząc od daty produkcji.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

Smak i zapach przypraw do zup w płynie określa się po ich przyrządzeniu w następujący sposób:

* odważyć 8 g przyprawy i roztworzyć w 250 ml przegotowanej gorącej wody.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.3.1 Oznaczanie zawartości wody (metodą termicznego suszenia przy ciśnieniu atmosferycznym)**

Wg PN-A-79011-3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 113

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PRZYPRAWA DO GYROSA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do gyrosa.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do gyrosa przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.1 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.2 Określenie produktu**

**Przyprawa do gyrosa**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

W skład mieszanki powinny wchodzić: czosnek, kolendra, papryka słodka, gorczyca, rozmaryn, chili pieprz czarny, oregano, kozieradka, cukier, sól. Przyprawa może zawierać jeszcze m.in. tymianek, majeranek, owoc jałowca, cebulę, kurkumę, ziele angielskie, goździki.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca |
| 2 | Barwa | Niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 | PN-R-87019 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

**5.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 114

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PRZYPRAWA UNIWERSALNA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy uniwersalnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy uniwersalnej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa uniwersalna**

Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych, suszonych warzyw (marchwi, cebuli, pasternaku, pietruszki, pora, selera, natki pietruszki, papryki słodkiej, ziemniaków) w ilości nie mniejszej niż 15%, soli (nie więcej niż 55%) oraz substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, warzywa rozdrobnione w zależności od składu surowcowego, dopuszcza się niewielkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, słony |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zanieczyszczenia ferromagnetyczne:  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3 mm i masie nie większej niż 0,4 mg, mg/kg nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 2 | Obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości | nieobecne |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 115

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**rodzynki**

1. **Wstęp**
   1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rodzynek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rodzynek przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Rodzynki**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Rodzynki całe, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; wolne od części łodyg i od szypułek, kształt owalny, lekko spłaszczony  Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości |
| 2 | Barwa | Od ciemnobursztynowej do brązowej; niedopuszczalny biały nalot na powierzchni |
| 3 | Konsystencja | Miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla rodzynek, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Słodki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 116

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ROSÓŁ WOŁOWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rosołu wołowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rosołu wołowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 -1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

**1.3 Określenie produktu**

**Rosół wołowy**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych (ekstrakt wołowy, tłuszcz wołowy), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych barwników oraz innych substancji zgodnych z recepturą.

Produkt może być stosowany jako podstawa innych potraw lub po dodaniu wody można otrzymać z niego rosół wołowy.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, bez zbryleń, widoczne bardzo drobne cząstki warzyw |
| 2 | Barwa | Typowa dla produktu, beżowa do brązowej |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy, bez obcych posmaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Mięso wołowe, wyrażone zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg | 35 | PN-A-94052 |
| 2 | Ekstrakt mięsa wołowego, wyrażony zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg | 35 |
| 3 | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5 | PN-A-79011-7 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Pałeczki z rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Oceny dokonać metodą wizualną przy pomocy węchu, smaku i dotyku na zgodność   
z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 117

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**RYŻ BIAŁY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu białego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu białego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74220 Przetwory zbożowe - Ryż
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odowoławcza
* PN-ISO 7301 Ryż - Wymagania

**1.3 Określenie produktu**

**Ryż biały**

Ryż biały, bardzo dobrze szlifowany (z ziaren ryżu w procesie szlifowania usunięto całość okrywy i prawie cały zarodek), cały (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż ¾ średniej długości całego ziarna), długoziarnisty

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Ziarna zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzale, barwa biała do kremowej, jednolita; | PN-A-74220 |
| 2 | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 15,0 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 7301 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż | 0,5 |
| 4 | Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż | 0,3 |
| 5 | Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
| 6 | Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
| 7 | Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
| 8 | Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż | 3,0 |
| 9 | Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż | 2,0 |
| 10 | Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż | 5,0 |
| 11 | Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż | 12,0 |
| 12 | Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
| 13 | Frakcja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 |
| 14 | Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż | 5,0 |
| 15 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna |

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 118

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**Sałatka szwedzka**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki szwedzkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki szwedzkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.2 Określenie produktu**

**Sałatka szwedzka**

Produkt otrzymany z pokrojonych w plasterki świeżych ogórków ( co najmniej - 63%), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli i przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - warzyw  - zalewy | Ogórki pokrojone w plastry, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, pokryte całkowicie zalewą  Dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej |
| 2 | Konsystencja | Składniki miękkie lecz nie rozpadające się |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 119

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**Sałatka warzywna 5-składnikowa**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 5-składnikowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 5-składnikowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Sałatka warzywna 5-składnikowa**

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 120

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**Sałatka z czerwonej kapusty**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki z czerwonej kapusty.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki z czerwonej kapusty przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.1 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  1. **Określenie produktu**

**Sałatka z czerwonej kapusty**

Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej (co najmniej 60%), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 121

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**seler konserwowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera konserwowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  1. **Określenie produktu**

**Seler konserwowy**

Produkt otrzymany z obranego pokrojonego w cienkie paseczki korzenia selera, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Seler rozdrobniony ( pocięty w cienkie paseczki), w klarownej zalewie |
| 2 | Barwa | Biała z odcieniem kremowym, wyrównana |
| 2 | Konsystencja | Wyrównana, miękka, lecz nie rozgotowana, zachowany kształt nadany przy rozdrobnieniu |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla selera, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Stosunek masy selera po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ZAŁĄCZNIK 122

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sEZAM**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sezamu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sezamu przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sezam**

Nasiona rośliny Sezamu indyjskiego *(Sesamum indicum*), poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, stosowane do poprawy smaku i wyglądu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Małe, płaskie, szpiczaste na jednym końcu nasiona, łuskane, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa | Kremowobiała |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda lub zbyt miękka |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla sezamu, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 123

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**słonecznik łuskany**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania słonecznika łuskanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego słonecznika łuskanego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Słonecznik łuskany**

Pozbawione łupiny pestki słonecznika, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa | Jasnoszara |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla słonecznika, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 124

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**soczewica czerwona**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soczewicy czerwonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy czerwonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
  1. **Określenie produktu**

**Soczewica czerwona**

Nasiona soczewicy brunatnej pozbawione łupinek, poddane obróbce hydrotermicznej

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Okrągłe pozbawione łuski, płaskie ziarna o ostrych brzegach, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki | pkt 5.2 |
| 2 | Barwa | Typowa, lekko pomarańczowa, jednolita |
| 3 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych | PN-R-74014 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 15 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-V-74008 |
| 3 | Obecność cząstek metali i szkła | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-V-74008 |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 125

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**soczewica zielona**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soczewicy zielonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy zielonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
  1. **Określenie produktu**

**Soczewica zielona**

Nasiona soczewicy jadalnej oczyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Okrągłe płaskie ziarna o ostrych brzegach, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki | pkt 5.2 |
| 2 | Barwa | Zielonooliwkowa, jednolita |
| 3 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych | PN-R-74014 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 15 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-V-74008 |
| 3 | Obecność cząstek metali i szkła | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-V-74008 |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 126

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok jabłkowy**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok jabłkowy**

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż | 4,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-09 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 127

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok jabłkowy**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok jabłkowy**

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż | 4,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-09 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 128

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok multiwitamina**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku multiwitamina.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku multiwitamina przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej
  1. **Określenie produktu**

**Sok multiwitamina**

Sok owocowo-marchwiowy, otrzymany z zagęszczonych soków i przecierów z owoców (m.in. z jabłek, pomarańczy, ananasów, bananów, mango, gujawy), oraz zagęszczonego soku lub przecieru z marchwi, z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd | Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych użytych surowców; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki użytych owoców i warzyw | p.5.2  p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %, nie mniej niż | 0,30 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż: | 0,04 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracja producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

ZAŁĄCZNIK 129

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok OWOCOWO-WARZYWNY 0,25l-0,33l**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku owocowo-warzywnego 0,25l-0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku owocowo-warzywnego 0,25l-0,33l przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej
  1. **Określenie produktu**

**Sok owocowo-warzywny 0,25l-0,33l.**

Produkt płynny, otrzymany z soków i/lub półproduktów warzywnych (soki warzywne surowe, soki warzywne zagęszczone, przeciery warzywne) oraz soków i/lub półproduktów owocowych (soki owocowe surowe, soki owocowe zagęszczone, przeciery owocowe) spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Asortyment:

- banan-marchew-jabłko,

- brzoskwinia-marchew-jabłko,

- malina-marchew-jabłko,

- truskawka-marchew-jabłko,

- marchew-jabłko-pomarańcza

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd:  - sok naturalnie mętny  - sok przecierowy | Sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej  Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %, nie mniej niż | 0,30 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż:  - dla soku z udziałem soku i/lub przecieru z truskawek | 0,04  0,06 | PN-A-75101-18 |

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 130

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok pomarańczowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
  1. **Określenie produktu**

**Sok pomarańczowy**

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę |
| 2 | Barwa | Żółta lub żółtopomarańczowa |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 11,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l | 5,8 -15,4 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: | 0,4 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż: | 3 | PN-A-75101-09 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 131

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok pomarańczowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
  1. **Określenie produktu**

**Sok pomarańczowy**

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę |
| 2 | Barwa | Żółta lub żółtopomarańczowa |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 11,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l | 5,8 -15,4 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: | 0,4 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż: | 3 | PN-A-75101-09 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 132

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok pomidorowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomidorowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomidorowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej
  1. **Określenie produktu**

**Sok pomidorowy**

Produkt otrzymany z soku pomidorowego surowego lub z soku pomidorowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku surowego podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z dodatkiem soli, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie |
| 2 | Barwa | Właściwa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,19 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż: | 1,0 | PN-EN 12133 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż: | 0,04 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta..

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 133

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok wieloowocowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**3. Określenie produktu**

**Sok wieloowocowy**

Produkt otrzymany przez zmieszanie dwóch i więcej rodzajów soków owocowych surowych lub soków owocowych zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny lub naturalnie mętny |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż | 4,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:  - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży  - dla soków pozostałych | 0,7  0,5 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż:  - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży  - dla soków pozostałych | 0,7  0,5 | PN-A-75101-09 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia soku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 134

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS 1000 WYSP**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu 1000 wysp.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu 1000 wysp przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos 1000 wysp**

Sos zimny do mięs, otrzymany na bazie majonezu i śmietany z dodatkiem świeżych lub/i przetworzonych warzyw m.in pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat, ketchup) i papryki oraz innych warzyw utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw i innych składników |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 135

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS BOLOŃSKI**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu bolońskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu bolońskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Koncentrat sosu bolońskiego**

Produkt spożywczy w postaci proszku otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, naturalnych przypraw roślinnych, ewentualnym dodatkiem spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji, z którego po wymieszaniu z wodą i ewentualnym ugotowaniu otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.

Sos boloński powinien zawierać w składzie m.in. koncentrat pomidorowy co najmniej 30% lub suszone pomidory co najmniej 30%, suszone warzywa: cebula, czosnek, papryka czerwona; zioła: oregano, bazylia, tymianek.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, wyczuwalny zapach pomidorowy i użytych przypraw, ziół |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, wyczuwalny zapach i smak pomidorowy i użytych przypraw i ziół niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna, ceglastoczerwona |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 136

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS CHILLI**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu chilli.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu chilli przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos chilli**

Pikantny sos na bazie papryczki chilli i koncentratu pomidorowego oraz przypraw z ewentualnym dodatkiem ekstraktów warzyw i przypraw, ziół, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, pikantny, ostry, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi drobnymi cząstkami składników |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-75101-10 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 137

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS CZOSNKOWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu czosnkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu czosnkowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos czosnkowy**

Sos zimny do mięs, otrzymany na bazie oleju roślinnego, żółtka jaja kurzego z dodatkiem czosnku (co najmniej 3%), octu, przypraw lub/i ekstraktów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków, wyczuwalny delikatny smak i zapach czosnku |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami składników |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-75101-10 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 138

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS DO SAŁATEK**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu do sałatek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu do sałatek przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Sos do sałatek**

Produkt spożywczy, otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem przypraw korzennych, ziołowych, cukru, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających i innych dozwolonych substancji dodatkowych, w postaci proszku z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się gotowy sos stosowany jako dodatek do sałatek. Zawartość przypraw min.10%.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| **Przed przyrządzeniem** | | | | |
| 1 | | Wygląd | Produkt sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |
| **Po przyrządzeniu** | | | | |
| 1 | Wygląd i konsystencja | | Konsystencja półpłynna z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia i rozwarstwienie | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | | Właściwy, charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce |
| 3 | Barwa | | Charakterystyczna dla użytych składników |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 139

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS GRZYBOWY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu grzybowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu grzybowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sos grzybowy**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, naturalnych przypraw roślinnych, ewentualnym dodatkiem spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw

Zawartość suszonych grzybów (borowik, maślak, podgrzybek, pieczarka) w koncentracie sosu grzybowego nie mniej niż 7,5%.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Wygląd | Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, wyczuwalny zapach grzybowy |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony, wyczuwalny zapach i smak grzybowy |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 140

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS MEKSYKAŃSKI**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu meksykańskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu meksykańskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos meksykański**

Ostry, zimny sos do mięs, otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat), cebuli, papryki, z dodatkiem przypraw w tym chilli, ekstraktów warzyw i przypraw, ziół, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, pikantny, ostry, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi drobnymi cząstkami składników |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-75101-10 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 141

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**SOS SŁODKO-KWAŚNY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu słodko-kwaśnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu słodko-kwaśnego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos słodko-kwaśny**

Sos do potraw, otrzymany z wody, cukru, octu ryżowego z dodatkiem świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (rozdrobnione, przecier, koncentrat), warzyw (np. marchew, cebula, papryka) i drobno siekanych owoców (np. ananas, brzoskwinia), pędów bambusa, ewentualnie imbiru, z dodatkiem przypraw, ekstraktów warzyw i przypraw, ziół, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami składników |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,6 | PN-A-75101-10 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 142

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sos sojowy jasny**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu sojowego jasnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu sojowego jasnego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe

**1.3 Określenie produktu**

**Sos sojowy jasny**

Produkt spożywczy otrzymywany z mieszanki soi (nie mniej niż 30%), pszenicy, wody, soli, poddanej procesowi fermentacji, w postaci płynu, przeznaczony do poprawy smaku potraw.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Bursztynowa do jasnobrązowej |
| 2 | Konsystencja | Płynna |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, intensywny, niedopuszczalny zapach obcy |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, słony, niedopuszczalny smak obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 17 | PN-A-94052 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 143

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**szczaw konserwowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczawiu konserwowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  1. **Określenie produktu**

**Szczaw konserwowy**

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie |
| 2 | Konsystencja | Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 144

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**śliwki suszone**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  1. **Określenie produktu**

**Śliwki suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Śliwki bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu, |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Owoce suszone robaczywe | niedopuszczalne | PN-A-75101-16 |
| 2 | Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż | 12 |
| 3 | Owoce suszone z objawami zapleśnienia | niedopuszczalne |
| 4 | Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 5 | Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |
| 8 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 35 | PN-A-75201 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu śliwek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 145

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**TORTILLA PSZENNA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tortilli pszennej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tortilli pszennej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

* 1. **Określenie produktu**

**Tortilla pszenna**

Produkt z ciasta otrzymanego z mąki pszennej z dodatkiem wody, oleju roślinnego, odpowiednio uformowany, podany odpowiednim zabiegom technologicznym, przeznaczony do spożycia z dodatkiem nadzienia zarówno na zimno jak i po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płaskie, okrągłe, cienkie placki o średnicy ok. 30cm, o wyrównanym kształcie i wielkości, niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, przypalenia, zabrudzenia powierzchni wyrobu |
| 2 | Konsystencja | Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda, krucha |
| 3 | Barwa | Kremowa, w miarę jednolita |
| 4 | Zapach i smak | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,2 | PN-A-82100 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 146

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**tymianek**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tymianku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tymianku przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
  1. **Określenie produktu**

**Ziele tymianku otarte**

Oczyszczone, przesortowane ziele tymianku składające się z suszonych liści i kwiatów rośliny Thymus vulgaris L., poddane procesowi ocierania

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Otarte suszone liście mają barwę od popielatozielonej do brunatnoszarej; suszone kwiaty od purpuroworóżowej do brunatnoróżowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez trwałych zbryleń |
| 3 | Zapach i smak | Aromatyczny, silny, bez zapachów i smaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 14 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 1,0 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Zawartość łodyżek w otartym zielu tymianku o długości powyżej 10mm i średnicy powyżej 2mm, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 147

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**wafel przekładany masą kakaową  
w czekoladzie**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kakaowym (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 148

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**wafel przekładany masą kokosową  
w czekoladzie**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m) nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 149

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**wafel przekładany masą**

**orzechową w czekoladzie**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą orzechową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą orzechową w czekoladzie przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem orzechowym (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 150

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**wafel przekładany masą**

**toffi w czekoladzie**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą toffi w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą toffi w czekoladzie przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

**1.3 Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem toffi (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 151

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**naturalna woda mineralna**

**butelkowana gazowana 0,33l**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami:

* PN-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
* PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
* PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Naturalna woda mineralna**

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi.

**1.3.2**

**Naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33l**

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/lCO2), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń | PN-EN ISO 7887 |
| 2 | Smak i zapach | Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-EN 1622 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w tablicy 1.

**5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych**

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe - butelka szklana.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 152

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**naturalna woda mineralna**

**butelkowana niegazowana 0,33l**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
* PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
* PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych
  1. **Określenie produktu**

Naturalna woda mineralna

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi.

Naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana 0,33l

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l).

**2 Wymagania**

**2.1** Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2** Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń | PN-EN ISO 7887 |
| 2 | Smak i zapach | Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-EN 1622 |

**2.3** Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 153

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ZIELE ANGIELSKIE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziela angielskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Ziele angielskie**

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzale owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis L.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Kuliste owoce o powierzchni chropowatej, każdy z pozostałością  4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki, niedopuszczalne objawy zapleśnienia | pkt. 5.2 |
| 2 | Barwa | Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej |
| 3 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Swoisty, piekący, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość owocu, mm, średnica nie mniejsza niż | 3,0 | pkt. 5.3.1 |
| 2 | Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm, % (m/m), nie więcej niż | 3,0 |
| 3 | Zawartość owoców niewykształconych, pustych, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 | pkt. 5.3.2 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (szypułki, inne części roślinne), % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 927 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
| 7 | Zawartość popiołu ogólnego, % (m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 928 |
| 8 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 9 | Zawartość olejków eterycznych, % (m/m), nie mniej niż | 3,0 | PN-R-87019 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % (m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Ocena barwy, kształtu i powierzchni ziarna**

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziela rozsypanego w jednej warstwie na białym tle.

**5.2.2 Ocena zapachu**

Oceniać przez wąchanie z bliska całej próbki ziela angielskiego, a następnie kilku owoców rozgniecionych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10 g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 300 C, a następnie wąchanie ziela natychmiast po otwarciu naczynia.

**5.2.3 Ocena smaku**

Smak oceniać przez krótkie przetrzymanie na języku sproszkowanych owoców ziela angielskiego, dociskając lekko do podniebienia. Po każdorazowym wykonaniu próby smaku usta przepłukać kilkakrotnie letnią wodą.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

**5.3.1 Ocena wielkości owoców**

Wielkość owoców oraz dopuszczalną zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm oceniać przez przesianie 100 g ziela odważonego z dokładnością do 0,1 g przez sito o średnicy oczek 2,9 mm   
i zważenie z dokładnością do 0,1 g owoców, które przeszły przez sito.

Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3mm *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

**

gdzie:

*m1 -*  masa przesianych owoców, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**5.3.2 Oznaczenie zawartości owoców niewykształconych (pustych)**

Odważyć 20 g ziela z dokładnością do 0,1 g, rozsypać na czystej powierzchni i przekroić każdy owoc ostrym nożem. Puste owoce wybrać i zważyć z dokładnością do 0,1 g.

Zawartość owoców niewykształconych *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru:

**

gdzie:

*m1 -* masa owoców pustych, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 154

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ZIOŁA PROWANSALSKIE**

**1 Wstęp**

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziół prowansalskich.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziół prowansalskich przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

**Zioła prowansalskie**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylia, tymianek, szałwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka i majeranek, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 | PN-R-87019 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 155

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**żELATYNA SPOŻYWCZA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żelatyny spożywczej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żelatyny spożywczej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-82245 – Żelatyna spożywcza

**1.3 Określenie produktu**

**Żelatyna spożywcza**

Produkt pochodzenia zwierzęcego w postaci sypkiej, otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych m.in. skóry, skórek. ścięgien, przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zapach i smak | Charakterystyczny, niedopuszczalny obcy | PN-A-82245 |
| 2 | Twardość żelu, stopnie Blooma, nie mniej niż | 170 |
| 3 | Przezroczystość, %, nie mniej niż | 94 |
| 4 | Barwa,%, nie mniej niż | 60 |
| 5 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 14 |
| 6 | Zawartość popiołu, %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 7 | pH zolu | 4÷7 |
| 8 | Zawartość substancji redukujących w przeliczeniu na SO2 mg/kg, nie więcej niż | 50 |
| 9 | Zawartość substancji utleniających w przeliczeniu na H2O2 mg/kg, nie więcej niż | 25 |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia żelatyny spożywczej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 156

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**żurawina do mięs**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny do mięs.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny do mięs przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Żurawina do mięs**

Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji otrzymany z owoców żurawiny, z dodatkiem cukru, substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem, pasteryzowany

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40g owoców.

**2. Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe owoce i ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia |
| 3 | Konsystencja | Niedopuszczalna zbyt twarda lub zbyt luźna |
| 4 | Smak | Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych |
| 5 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych |
| 6 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-75101-18 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego(listki, szypułki), sztuk/100g nie więcej niż | 1 | PN-A-75101-17 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 157

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ŻURAWINA suszonA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny suszonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny suszonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-75101-03 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych- Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Żurawina suszona**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców żurawiny poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Całe owoce, czyste, zdrowe( nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak pleśni i gnicia |
| 2 | Barwa | Ciemnoróżowa, czerwono-bordowa, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Konsystencja | Owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy nacisku, |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, lekko cierpki, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha masa,%(m\m), nie mniej niż | 88,0 | PN-A-75101-03 |
| 2 | Zawartość owoców przypalonych, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,15 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych,  - pochodzenia zwierzęcego  - pochodzenia roślinnego%(m/m), nie więcej niż | niedopuszczalna  0,3 | PN-A-75101-17 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 158

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ŻUREK - INSTANT**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurku przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Żurek - instant**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dodatkowych, z którego otrzymuje się zupę – I danie obiadowe.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym (m.in. kawałeczki ziemniaków, warzyw) dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań**  **według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Typowe dla żurku, w zupie widoczne składniki zgodne z recepturą, konsystencja zawiesista z widocznymi kawałeczkami ziemniaków, warzyw, składniki dobrze uwodnione, jędrne, o dobrze zachowanych kształtach, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla żurku |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla żurku, lekko wyczuwalny zapach wędzonki i majeranku, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku żurku z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt kwaśny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 159

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**ŻUREK NA ZAKWASIE – KONCENTRAT**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurku na zakwasie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurku na zakwasie przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Żurek na zakwasie – koncentrat**

Produkt spożywczy otrzymany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw, wykorzystywany jako baza do przygotowania żurku.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Produkt płynny, z widocznymi drobinkami przypraw, niedopuszczalne zbrylenia, dopuszczalne lekkie rozwarstwienie produktu |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, niedopuszczalna barwa zmieniona, nietypowa |
| 3 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, wyczuwalny zapach użytych przypraw, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, wyrazisty, lekko kwaśny; niedopuszczalne posmaki obce oraz smak zbyt słony, kwaśny. |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-1)
2. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-2)
3. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-3)
4. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-4)
5. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-5)
6. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-6)
7. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-7)
8. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-8)
9. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-9)
10. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-10)
11. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-11)