



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>1</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Flaki zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1605 kg  
opcjonalna : 1605 kg  
OGÓŁEM: 3210 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>1</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>2</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1195 kg  
opcjonalna : 1195kg  
OGÓŁEM: 2390 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>2</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>3</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi z kapustą i grzybami
2. Ilość: gwarantowana : 875 kg  
opcjonalna : 875 kg  
OGÓŁEM: 1750 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>3</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>4</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi z serem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1015kg  
opcjonalna : 1015 kg  
OGÓŁEM: 2030 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania):1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>4</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>5</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi ruskie zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1090 kg  
opcjonalna : 1090 kg  
OGÓŁEM: 2180 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>5</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>6</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 922,5kg  
opcjonalna : 922,5kg  
OGÓŁEM: 1845kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>6</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>7</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Uszka z kapustą i grzybami
2. Ilość: gwarantowana : 270 kg  
opcjonalna : 270 kg  
OGÓŁEM: 540 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>7</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>8</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 740 kg  
opcjonalna : 740 kg  
OGÓŁEM: 1480 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>8</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>9</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 320 kg  
opcjonalna : 320kg  
OGÓŁEM: 640kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>9</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>10</sup>**

1. Przedmiot zamówienia :Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 505 kg  
opcjonalna : 505 kg  
OGÓŁEM: 1010 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>10</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>11</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana :735 kg  
opcjonalna : 735 kg  
OGÓŁEM: 1470 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania):1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>11</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>12</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Pyzy ziemniaczane zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 950 kg  
opcjonalna : 950 kg  
OGÓŁEM: 1900 kg
3. CPV: 15312000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>12</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>13</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 470 kg  
opcjonalna : 470 kg  
OGÓŁEM: 940 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>13</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>14</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Krokiety z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana :645 kg  
opcjonalna : 645 kg  
OGÓŁEM: 1290 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>14</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>15</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Placki ziemniaczane zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 320 kg  
opcjonalna : 320 kg  
OGÓŁEM: 640 kg
3. CPV: 15312000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>15</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>16</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Naleśniki z serem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 895 kg  
opcjonalna : 895 kg  
OGÓŁEM: 1790 kg
3. CPV:15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>16</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>17</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Naleśniki z owocami zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 635 kg  
opcjonalna : 635 kg  
OGÓŁEM: 1270 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>17</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>18</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Kluski śląskie zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1200kg  
opcjonalna : 1200kg  
OGÓŁEM: 2400 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>18</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>19</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Kopytka zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1440 kg  
opcjonalna : 1440kg  
OGÓŁEM: 2880 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>19</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>20</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Knedle owocowe zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 755 kg  
opcjonalna : 755 kg  
OGÓŁEM: 1510 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>20</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>21</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Spód do pizzy zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 115 kg  
opcjonalna : 115 kg  
OGÓŁEM: 230 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>21</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>22</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Mieszanka warzywna II składnikowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 1210 kg  
opcjonalna : 1210kg  
OGÓŁEM: 2420 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>22</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>23</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Mieszanka warzywna III składnikowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 1185 kg  
opcjonalna : 1185 kg  
OGÓŁEM: 2370kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>23</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>24</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Kapusta brukselska zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 1380kg  
opcjonalna : 1380 kg  
OGÓŁEM: 2760 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>24</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>25</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Fasolka szparagowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 1755 kg  
opcjonalna : 1755kg  
OGÓŁEM: 3510 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>25</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>26</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Różyczki kalafiora zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 2050 kg  
opcjonalna : 2050 kg  
OGÓŁEM: 4100 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>26</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>27</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Brokuł zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 1925 kg  
opcjonalna : 1925 kg  
OGÓŁEM: 3850 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>27</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>28</sup>**

1. Przedmiot zamówienia Szpinak zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 765 kg  
opcjonalna : 765 kg  
OGÓŁEM: 1530 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>28</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>29</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Groszek zielony mrożony
2. Ilość: gwarantowana : 83 kg  
opcjonalna : 83 kg  
OGÓŁEM: 166 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>29</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>30</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Marchewka mini mrożona
2. Ilość: gwarantowana : 291 kg  
opcjonalna : 291 kg  
OGÓŁEM: 582kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>30</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>31</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Mieszanka chińska
2. Ilość: gwarantowana : 166 kg  
opcjonalna : 166 kg  
OGÓŁEM: 332 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>31</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>32</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Dynia zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 328 kg  
opcjonalna : 328 kg  
OGÓŁEM: 656 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>32</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>33</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Kurki mrożone
2. Ilość: gwarantowana : 57 kg  
opcjonalna : 57 kg  
OGÓŁEM: 114 kg
3. CPV: 15331135-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>33</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>34</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Frytki zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1255 kg  
opcjonalna : 1255kg  
OGÓŁEM: 2510 kg
3. CPV: 15311000-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>34</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>35</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Truskawka zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 1460 kg  
opcjonalna : 1460 kg  
OGÓŁEM: 2920kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>35</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>36</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka owocowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 20 kg  
opcjonalna : 20 kg  
OGÓŁEM: 40kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>36</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>37</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Czarna porzeczka zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 1310 kg  
opcjonalna : 1310 kg  
OGÓŁEM: 2620 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>37</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>38</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Śliwka zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 980 kg  
opcjonalna : 980 kg  
OGÓŁEM: 1960 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>38</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>39</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Wiśnie mrożone
2. Ilość: gwarantowana : 835 kg  
opcjonalna : 835 kg  
OGÓŁEM: 1670 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>39</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>40</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Maliny mrożone
2. Ilość: gwarantowana : 300 kg  
opcjonalna : 300 kg  
OGÓŁEM: 600 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>40</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>41</sup>**

1. Przedmiot zamówienia : Ryż z warzywami i kurczakiem zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 860 kg  
opcjonalna : 860 kg  
OGÓŁEM: 1720 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>41</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



ZALĄCZNIK NR 1 DO OPZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki		***Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec	Magazyn Mińsk Mazowiecki	Magazyn Siedlce	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Flaki zamrożone	kg	400	120	200	10	400	175	200	100	1605	3210
Pierogi z mięsem zamrożone	kg	300	80	130	40	275	170	100	100	1195	2390
Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone	kg	250	30	130	40	125	150	50	100	875	1750
Pierogi z serem zamrożone	kg	250	60	130	40	235	150	50	100	1015	2030
Pierogi ruskie zamrożone	kg	250	60	130	40	210	250	50	100	1090	2180
Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone	kg	300	30	130	40	150	97,50	75	100	922,5	1845
Uszka z kapustą i grzybami zamrożone	kg	85	2,50	15	5	42,50	45	25	50	270	540
Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone	kg	550	30	40	0	30	15	25	50	740	1480
Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami zamrożone	kg	130	20	40	0	35	20	25	50	320	640
Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem zamrożone	kg	350	20	40	0	20	15	0	50	495	990



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone	kg	250	80	90	40	75	75	50	75	735	1470
Pyzy ziemniaczane zamrożone	kg	350	60	60	40	140	150	75	75	950	1900
Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone	kg	80	30	90	20	50	100	25	75	470	940
Krokiety z mięsem zamrożone	kg	200	40	90	20	80	90	50	75	645	1290
Placki ziemniaczane zamrożone	kg	100	20	90	20	50	40	0	0	320	640
Naleśniki z serem zamrożone	kg	250	60	90	20	250	125	25	75	895	1790
Naleśniki z owocami zamrożone	kg	40	60	90	20	200	125	25	75	635	1270
Kluski śląskie zamrożone	kg	450	60	120	30	180	160	100	100	1200	2400
Kopytka zamrożone	kg	650	60	120	30	220	160	100	100	1440	2880
Knedle owocowe zamrożone	kg	160	60	60	40	200	150	25	60	755	1510
Spód do pizzy zamrożony	kg	20	20	20	0	25	30	0	0	115	230
Mieszanka warzywa II składnikowa zamrożona	kg	450	40	120	200	100	150	100	50	1210	2420
Mieszanka warzywa III składnikowa zamrożona	kg	450	40	120	200	100	125	100	50	1185	2370
Kapusta brukselska zamrożona	kg	375	30	375	140	175	110	100	75	1380	2760
Fasolka szparagowa zamrożona	kg	375	30	375	375	125	250	150	75	1755	3510
Różyczki z kalafiora zamrożone	kg	900	40	120	140	275	300	150	125	2050	4100
Brokuł zamrożony	kg	900	40	120	140	200	250	150	125	1925	3850
Szpinak zamrożony	kg	400	20	20	10	100	40	50	125	765	1530
Groszek zielony mrożony	kg	20	4	20	4	0	10	25	0	83	166
Marchewka mini mrożona	kg	10	4	10	2	100	15	25	125	291	582
Mieszanka chińska	kg	10	4	10	2	75	25	0	40	166	332
Dynia zamrożona	kg	100	10	13	0	80	25	100	0	328	656
Kurki mrożone	kg	8	2	2	0	20	15	10	0	57	114



Frytki zamrożone	kg	500	60	40	40	300	150	125	40	1255	2510
Truskawka zamrożona	kg	160	40	100	10	350	400	350	50	1460	2920
Sałátka owocowa zamrożona	kg	10	0	0	0	0	0	10	0	20	40
Czarna porzeczka zamrożona	kg	160	40	100	10	200	400	350	50	1310	2620
Śliwka zamrożona	kg	80	40	100	10	250	200	250	50	980	1960
Wiśnie mrożone	kg	60	20	20	10	175	150	350	50	835	1670
Maliny mrożone	kg	60	10	20	10	40	100	10	50	300	600
Ryż z warzywami i kurczakiem zamrożony	kg	200	30	60	20	250	175	50	75	860	1720

\* **42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938) Radom, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Olszewnica Stara, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Sochaczew, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Grójec.

\*\***23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki**- dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki, Grupa Zabezpieczenia Siedlce

\*\*\* **Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej**- dostawa do magazynu na terenie: OZZW Warszawa, OZZW Mińsk Mazowiecki

## II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA FLAKI ZAMROŻONE

#### 1 Wstęp

##### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

handlowego flaków zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Flaki zamrożone

Wyrób przygotowany z podrobów wołowych (flaków) z dodatkiem warzyw, przypraw, poddany w czasie procesu produkcyjnego pełnej obróbce kulinarnej, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu

## 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	Mieszanina sosu lub zalewy, flaków wołowych pociętych w paski z dodatkiem warzyw i przypraw	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja - sosu lub zalewy -składnika podrobowego	Lekko zawieszista do zawiesistej Miękką do lekko jędrnej	
4	Smak i zapach	Typowy, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość składników podrobowych w stosunku do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	35	

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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

##### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **PIEROGI Z MIĘSEM ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań



### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi z mięsem zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej. Nie dopuszcza się stosowania do nadzienia pierogów mięsa odkostnionego mechanicznie.

### 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	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepiające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	PN-A 82350
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## **Załącznik nr 1 do SWZ**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

## **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

## **ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmazeryjne – Metody badań chemicznych



### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszzonej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepiające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
-----	-------	-----------	--------------



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## **Załącznik nr 1 do SWZ**

			<b>według</b>
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82350

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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

**Załącznik nr 1 do SWZ**

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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

# **PIEROGI Z SEREM ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z serem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań



### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi z serem zamrożone

Produkty uformowane od z ciasta pierogowego, z nadzieniem z sera twarogowego i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość sera nie mniej niż 35%) , utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z sera, bez obcych smaków i zapachów	

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1 do 5kg 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**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

## **PIEROGI RUSKIE ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ruskich zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ruskich zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Pierogi ruskie zamrożone**





Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 26% sera twarogowego, 14% płatków ziemniaczanych), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z sera, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	PN-A 82350
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

### **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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA**

## **ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

**Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone**



Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem ze szpinaku z dodatkiem sera feta i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość szpinaku nie mniej niż 35%, sera feta nie mniej niż 8%) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uszek z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uszek z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Uszka z kapustą i grzybami zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów jadalnych, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Drobne pierożki, kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym; dopuszcza się nietrwałe zlepnięcia rozpadające przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 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	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość uszek rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1 do 5 kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

# **PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z MIĘSEM ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z mięsa, utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji pasztecików mięsa odkostnionego mechanicznie

## **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	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; barwa nadzienia właściwa dla użytych składników; barwa ciasta białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego  - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Miękką, charakterystyczną dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

# **PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami zamrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z kapusty i grzybów, utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwale zlepionce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; barwa nadzienia właściwa dla użytych składników; barwa ciasta białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

# **PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z PIECZARKAMI I SEREM ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z pieczarek i sera, utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; barwa nadzienia właściwa dla użytych składników; barwa ciasta białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego  - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z pieczarek i sera, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

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





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

# **PYZY ZIEMNIACZANE Z MIĘSEM ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone**

Wyroby otrzymane z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwale zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne rozmrożenie produktu, zabrudzenie powierzchni, popękanie	PN-A-82350
2	Barwa	Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Ciasta – elastyczna Nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7. Częstotliwość dostaw**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

## **PYZY ZIEMNIACZANE ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Pyzy ziemniaczane zamrożone**

Wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 40g do 50g); dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenia produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, bez obcych smaków i zapachów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, jednolita, miękka, lekko porowata	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350

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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## **Załącznik nr 1 do SWZ**

### **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 chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.



# KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### **Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z kapusty i grzybów, panierowane, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

## 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
-----	-------	-----------	---------------------





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka  Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7. Częstotliwość dostaw**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

## **KROKIETY Z MIĘSEM ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmazeryjne – Metody badań chemicznych

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Krokiety z mięsem zamrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, panierowane, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji krokietów mięsa odkostnionego mechanicznie.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

### **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	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub 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	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82350

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

### **. 7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

## **PLACKI ZIEMNIACZANE ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placków ziemniaczanych zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placków ziemniaczanych zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmazeryjne – Metody badań chemicznych

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Placki ziemniaczane zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 80% ziemniaków), bez nadzienia, poddane wstępnej obróbce kulinarnej, utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po odgrzaniu.

### **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	Placki o kształcie kulistym, o w miarę gładkiej powierzchni i barwie złocistej, wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. ok. 60g), barwy; dopuszcza się nietrwale zlepionce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie, przypalenie powierzchni, rozmrożenie, objawy pleśnienia, psucia produktu,	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Złocista do jasnobrunatnej, niedopuszczalne przypalenia	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, na powierzchni chrupiąca, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

# **NALEŚNIKI Z SEREM ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z serem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z serem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Naleśniki z serem zamrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 61% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## **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	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego z rodzynkami, składane w chusteczkę, barwa złocisto-brązowa; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 120g±5g); dopuszcza się nietrwale zlepiające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne rozmrożenie produktu, zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa  Od białej do kremowej, w nadzieniu widoczne brązowe rodzynki	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, na powierzchni lekko chrupka  Niejednolita, zwarta	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub 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	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	50	PN-A 82350

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

### **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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **NALEŚNIKI Z OWOCAMI ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z owocami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Naleśniki z owocami zamrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 60%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

## **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	Wielkość i kształt charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. rulonik, chusteczka), wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. 100g); powierzchnia gładka, dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Kremowa do kremowożółtej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się miejscowe prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia owoców	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta naleśnikowego i nadzienia owocowego, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

### **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 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

#### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

## **KLUSKI ŚLĄSKIE ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania klusek śląskich zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego klusek śląskich zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmazeryjne – Metody badań chemicznych

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Kluski śląskie zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

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	Kształt kulisty, powierzchnia gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwale zlepionce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie 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





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

# **KOPYTKA ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kopytek zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kopytek zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kopytka**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

# **KNEDLE OWOCOWE ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania knedli owocowych zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego knedli owocowych zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Knedle owocowe zamrożone**

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 15%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia 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	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa - ciasta  - nadzienia	Biało-kremowa, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia; Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Miękka, właściwa dla użytych składników	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia z owoców, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20 kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7. Częstotliwość dostaw**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

## **SPÓD DO PIZZY ZAMROŻONY**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania spodu do pizzy zamrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego spodu do pizzy zamrożonego 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Spód do pizzy zamrożony**

Wyrób uformowany z ciasta drożdżowego, utrwalony przez zamrożenie, przeznaczony do przygotowywania pizzy (po dodaniu dodatkowych składników), wymagający przed spożyciem dodatkowej obróbki 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	Metody badań według
1	Wygląd	Wyroby całe, bez uszkodzeń, kształt okrągły lub prostokątny; barwa białokremowa do kremowej; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia i rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, barwa spodów kremowozłocista do złocistej	
3	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec skupiska składników	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

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 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 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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

**Załącznik nr 1 do SWZ**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **MIESZANKA WARZYWNA DWUSKŁADNIKOWA ZAMROŻONA**

## **1 Wstęp**



### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej dwuskładnikowej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej dwuskładnikowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona

### **1.3 Określenie produktu**

#### **1.3.1**

#### **Mieszanka warzywna zamrożona**

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

#### **1.3.2**

#### **Mieszanka warzywna dwuskładnikowa zamrożona**

Mieszanka warzywna zamrożona (1.3.1) w skład której wchodzi marchewka (60%) i groszek zielony (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	Wygląd ogólny	Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Wygląd i barwa składników	Ziarna całe o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	
	- groch zielony		PN-A-78600
	- marchew	Kostka o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory	
3	Zdrowotność	Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	PN-A-75051
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - warzyw pokruszonych - zlepieńców trwałych - kostek warzyw o nieregularnym kształcie - fragmentów kostek warzyw - kostek warzyw, % (m/m), nie mniej niż	4 7 80 20 20	PN-A-75051
2	Zawartość ziaren grochu, % (m/m), nie więcej niż: - przejrzalnych - uszkodzonych mechanicznie - o barwie żółtej	15 10 5	
3	Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż	30	PN-A-78600
4	Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	PN-A-75051
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,2	
6	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,04	
8	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, % (m/m)	+/-20	

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## **Załącznik nr 1 do SWZ**

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 4 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **MIESZANKA WARZYWNA**

## **TRZYSKŁADNIKOWA ZAMROŻONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej trzyskładnikowej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej trzyskładnikowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona

#### **1.3 Określenie produktu**

**Mieszanka warzywna zamrożona**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### Mieszanka warzywna trzyskładnikowa zamrożona

Mieszanka warzywna zamrożona(1.3.1) w skład której wchodzi marchewka(40%), groch zielony(30%) i fasola szparagowa (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	Wygląd ogólny	Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Wygląd i barwa składników - groch zielony	Ziarna o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	
	- fasola szparagowa	Strąki poprzecznie cięte na odcinki, z obciętymi końcami, o barwie zielonej lub żółtej w zależności od odmiany; pojedyncze wolne ziarna nie stanowią wady	
	- marchew	Kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory	PN-A-78600
3	Zdrowotność	Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	PN-A-75051
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.



**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- warzyw pokruszonych	4	
	- zlepieńców trwałych	7	
	- kostek warzyw o nieregularnym kształcie	80	
	- fragmentów kostek warzyw	20	
	- kostek warzyw, %(m/m), nie mniej niż:	20	
2	Zawartość ziaren grochu, %(m/m), nie więcej niż:		PN-A-78600
	- przejrziałych	15	
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
	- o barwie żółtej	5	
3	Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż	30	PN-A-78600
4	Zawartość odcinków strąków fasoli, %(m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- dojrzewających	15	
	- o zmienionej barwie na powierzchni przekroju cięcia	2	
5	Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
7	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	
9	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, %(m/m)	±20	

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.

#### **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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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

# **KAPUSTA BRUKSELSKA ZAMROŻONA**



## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### **Kapusta brukselska zamrożona**

Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych, zwarte, z prawidłowo przyciętym głąbikiem, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa - na powierzchni główki  - na przekroju główki	Zielona do zielonooliwkowej, praktycznie jednolita w całej partii; dopuszcza się barwę zielonokremową na powierzchni nie większej niż 1/2 powierzchni główki Żółtokremowa	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

3	Zdrowotność	Główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	PN-A-75051
4	Wielkość, mm	Od 16mm do 32	
5	Zanieczyszczenia	Główki czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda Miękka, ale jędrna	
7	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla świeżej brukselki, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość główek, % (m/m), nie więcej niż: - luźnych - uszkodzonych mechanicznie - nieprawidłowo przyciętych - wolnych liści - z oparzeliną mrozową - zlepieńców trwałych	10 5 20 1 15 5	PN-A-75051
2	Zawartość główek o barwie, % (m/m), nie więcej niż: - zielonokremowej - kremowej - z ciemnym głąbikiem na powierzchni przycięcia	25 10 5	
3	Zdrowotność, zawartość główek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość główek o niewłaściwej wielkości, % (m/m), nie więcej niż	15	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,05	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

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.

### 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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji**

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nie rozmrożonej kapusty brukselskiej i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 5-7min, w zależności od wielkości główek, następnie odcedzić na sicie.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **6.2 Znakowanie**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

## **FASOLKA SZPARAGOWA ZAMROŻONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasolki szparagowej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasolki szparagowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Fasolka szparagowa zamrożona**

Fasolka szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### **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	Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, praktycznie jednolita w całej partii	
3	Dojrzałość	Odcinki strąków pochodzące z fasoli młodej	
4	Zdrowotność	Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Zanieczyszczenia	Odcinki strąków czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego	
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda Krucza, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista	PN-A-75051
7	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość odcinków strąków, % (m/m), nie więcej niż		PN-A-75051
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- z oparzeliną mrozową	10	
	- o niewłaściwej długości w tym o długości poniżej 10mm	10	
	- ze skazami	2	
2	Zawartość wolnych ziaren, sztuk/500g, nie więcej niż	3	
3	Zawartość odcinków strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość odcinków strąków dojrzewających, % (m/m), nie więcej niż	3	
5	Zawartość odcinków strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	10	
6	Zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk/500g, nie więcej niż	4	
7	Zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk/500g, nie więcej niż	2	
7	Zawartość innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,05	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

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 4 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia barwy, smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)**

Do 280 ml wrzącej wody osolonej (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nierozmrożonej fasoli i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 4 min, po czym fasolę odcedzić na sicie.

#### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## **Załącznik nr 1 do SWZ**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

## **RÓŻYCZKI KALAFIORA ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania różyczek kalafiora zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego różyczek kalafiora zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

#### **Różyczki kalafiora zamrożone**





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łądkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej	
3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Miękka, ale jędrna; łądki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki	PN-A-75051
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- rozluźnionych	10	
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
	- zlepieńców trwałych	4	
	- oblodzonych	5	
	- z oparzeliną mrozową	6	
	- z głąbikami dłuższymi niż 20mm	10	
- głąbików luzem	5		
2	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		
	A - o barwie lekko żółtej	15	
	B - z innymi wadami barwy	7	
	C - z łądkami i głąbikami o barwie seledynowej	15	
Suma A+B+C, % (m/m), nie więcej niż	25		
3	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

	- o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości: - do 35mm - powyżej 35mm - pokruszonych	10 20 5	
4	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> /500g, nie więcej niż	1,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	

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.

## **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 4 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)**

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 1g soli kuchennej) wrzucić 200g zamrożonych różyczek kalafiora i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 6 min, po czym odcedzić na sicie.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **BROKUŁ ZAMROŻONY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki



przechowywania i pakowania brokułów zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Brokuł zamrożony

Części róży brokuła, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Różyczki o barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych	
3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Miękka, ale jędrna	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego brokuła, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne



**Według Tablicy 2.**

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- rozluźnionych	5	
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- zlepieńców trwałych	2	
	- oblodzonych	2	
- z oparzeliną mrozową	3		
2	Zawartość różyczek o innej barwie, % (m/m), nie więcej niż:	1	
3	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:	10	
		- o niewłaściwej wielkości	
	- pokruszonych	1	
4	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	1	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> /500g, nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

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.

## 2 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **SZPINAK ZAMROŻONY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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



Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku zamrożonego 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-EN-12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia

### 1.3 Określenie produktu

#### **Szpinak zamrożony**

Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku

## 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 - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym	Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania nie stanowią wady; dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu Jednolita masa nie rozdzielająca się; dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu	PN-A-75051
2	Barwa - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym	Zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy Zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

3	Rozdrobnienie	Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien	PN-A-75051
4	Zdrowotność	Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji	
5	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki, nie dopuszcza się posmaku zapleśnienia, fermentacji lub innych 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	5,5	PN-EN 12145
2	Wyciek samoczynny, %(m/m), nie więcej niż	25	PN-A-75051
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	

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.

#### 2 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Rozdrobienie szpinaku sprawdzić wizualnie.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **GROSZEK ZIELONY ZAMROŻONY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**



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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku zielonego zamrożonego 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Groszek zielony zamrożony

Całe ziarna groszku, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Ziarna całe, sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Ziarna o barwie zielonej, praktycznie jednolitej o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	
3	Zdrowotność	Ziarna zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, niedopuszczalne ziarna zaparzone i zapeśniane	
4	Smak i zapach po rozmrożeniu	Charakterystyczny, słodkawy z wyczuwalną mączystością, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, miękka lecz nie mazista, zachowany kształt ziaren	PN-A-75051



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

6	Zanieczyszczenia	Ziarna czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
---	------------------	---	--

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość ziaren grochu, %(m/m), nie więcej niż: - podsuszonych, - uszkodzonych mechanicznie, - zlepieńców trwałych - o barwie żółtej, - ze skazami	1 10 4 5 5	PN-A-75051
2	Zawartość ziaren uszkodzonych przez choroby i szkodniki, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, sztuk na 1000g, nie więcej niż	0,2	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	
5	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy	
6	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu, %(m/m), nie więcej niż	19	

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.

### 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

**Załącznik nr 1 do SWZ**

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **MARCHEWKA MINI ZAMROŻONA**



## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki mini zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki mini zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### **Marchewka mini zamrożona**

Produkt otrzymany z obranej, umytej, blanszowanej marchwi w postaci całych małych marchewek utrwalaony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Całe, obrane, małe kilkucentymetrowe marchewki, o w miarę wyrównanej wielkości, nie oblodzone, jednolite odmianowo, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa	Pomarańczowoczerwona, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory, typowa dla odmiany, praktycznie jednolita	
3	Zdrowotność	Marchewki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla marchewki, bez zapachów i posmaków obcych	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, miękka lecz nie mazista	PN-A-75051
6	Zanieczyszczenia	Marchewki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość marchewek, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie, - zlepieńców trwałych	5 5	PN-A-75051
2	Aktywność enzymatyczna	Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	

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.

### 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 4 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, fizykochemicznych



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **MIESZANKA CHIŃSKA ZAMROŻONA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki chińskiej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki chińskiej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Mieszanka chińska

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, różnych gatunków rozdrobnionych (w postaci kostki, pasków, plastrów, słupków lub innej) warzyw (m.in. marchew, cukinia, papryka czerwona, papryka zielona, por, cebula czerwona, cebula biała) z ewentualnym dodatkiem grzybów chińskich Mun, i/lub pędów bambusa, i/lub kiełków fasoli Mung, blanszowanych lub nie, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$

## 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	Warzywa i inne składniki sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa składników	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	Zdrowotność	Składniki zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych	





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Składniki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	4 7	PN-A-75051
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
3	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	

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.

### 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 4 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

**Załącznik nr 1 do SWZ**

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg odpowinny 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **DYNNIA ZAMROŻONA**



## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dyni zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Dynia zamrożona

Produkt otrzymany ze świeżej, zdrowej, bez skórki dyni, pokrojonej w kostkę, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Kawałki dyni (postać kostki) bez skórki, sypkie, całe, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Od żółtej do pomarańczowej	
3	Zdrowotność	Kawałki dyni zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda, krucha Osłabiona	
6	Zanieczyszczenia	Czysta, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kostek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g produktu, nie więcej niż	6	PN-A-75051
2	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
3	Zawartość kostek z pozostałością skórki, szt/500g, nie więcej niż	4	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	

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.

### 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 4 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, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **KURKI MROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki



przechowywania i pakowania kurek mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kurek mrożonych 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-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Kurki mrożone

Produkt otrzymany z całych, świeżych grzybów – kurek (Pieprznik jadalny - *Cantharellus cibarius Fr.*), przesortowanych, wymytych, zblanszowanych, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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, zdrowe, czyste, z równo przyciętymi trzonami, bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie grzybów nie stanowią wady, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki,	PN-A-78509
2	Barwa	Żółta, dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym;	
3	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Osłabiona, grzyby nieznacznie tracą naturalny kształt	
4	Zapach	Grzybowy, 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	od 0,5 do 1,5 nie większa niż średnica kapelusza	PN-A-78509
2	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	3,0	
3	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	nie dopuszcza się	
4	Zawartość grzybów pokruszonych, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego - pochodzenia zwierzęcego	0,03 niedopuszczalna	

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 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe 0,25kg do 2,5kg 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 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **FRYTKI ZAMROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki





przechowywania i pakowania frytek zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytek zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Frytki zamrożone

Wyrób otrzymany z ziemniaków, obranych i pociętych w paski o przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm, blanszowany, wstępnie podsmażony w tłuszczu, utwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowy do spożycia po obróbce 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	Słupki proste lub karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm; odchylenia kształtu wynikające z owalnego kształtu ziemniaków nie stanowią wady; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta	PN-A-82350



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów	
---	---------------------------------------	--	--

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według	
1	Zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż	7	PN-A-82350	
2	Zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż	2,5		
3	Zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż	55		
4	Zawartość frytek z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż	- oczek		10
		- naskórka		10
		- suma wad	15	
5	Zawartość frytek o zbrązowiałych krawędziach,%(m/m), nie więcej niż	1		

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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

## **TRUSKAWKA ZAMROŻONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek zamrożonych 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 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Truskawki zamrożone

Truskawki całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Osłabiona, z wyciekami soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt	
6	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
7	Minimalna średnica owocu, mm	15	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne



Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A 75051
2	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:		
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
	- pokruszonych	5	
	- niekształtnych	2	
	- oblodzonych	5	
	- zlepieńców trwałych	5	
3	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:		
	- przejrziałych	12	
	- niewybarwionych	8	
	- zielonych	1	
4	Zdrowotność:		
	- zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż	5	
	- zawartość owoców zepsutych, sztuk na 1000g owoców, nie więcej niż	1	
5	Suma wad z wyjątkiem jednolitości odmianowej i owoców oblodzonych, % (m/m), nie więcej niż	30	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> na 500g owoców, nie więcej niż	2	
7	Zawartość owoców z pozostałością nasady szypułki, sztuk na 500g owoców, nie więcej niż	2	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
9	Wielkość, zawartość owoców, o średnicy od 12mm do 15mm %(m/m), nie więcej niż	1	

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.

## 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

### **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 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.



## **SAŁATKA OWOCOWA ZAMROŻONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki owocowej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki owocowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Sałatka owocowa zamrożona**

Owoce (ananas, papaja, mango, melon miodowy, jabłka, brzoskwinie, pomarańcze, winogrona, mandarynki), wymieszane z zagęszczonym sokiem z marakui, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C.

Zawartość owoców egzotycznych (ananas, mango, papaja) 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*

<b>Lp.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metody badań według</b>
------------	--------------	------------------	----------------------------



1	Wygląd - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym	Owoce całe lub rozdrobnione (połówki, cząstki, plastry, kostka), czyste, sypkie, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych, zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady  Mieszanka owoców w soku, owoce praktycznie zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	PN-A-75051
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	Zanieczyszczenia	Owoce wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Owoce soczyste, dopuszczalna konsystencja lekko osłabiona	
5	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Smak- słodko-kwaśny, owocowy, typowy dla owoców w stanie dojrzałości konsumpcyjnej niedopuszczalny smak obcy Zapach- charakterystyczny dla użytych składników, owocowy, bez zapachów obcych	PN-A-75051

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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.

### 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 4 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.





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **CZARNA PORZECZKA ZAMROŻONA**

## **1 Wstęp**



### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czarnych porzeczek zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnych porzeczek zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### **Czarne porzeczki zamrożone**

Owoce porzeczki czarnej utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$

## 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	Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nie popękane, nie zdeformowane, nie podsuszone, nie oblodzone bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się owoce lekko odkształcone; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa w stanie rozmrożonym	Ciemnogrnatowa z odcieniem fioletowym	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Wielkość	Minimalna średnica owoców 5mm	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych - podsuszonych - popękanych - zlepieńców trwałych	4 3 20 5	PN-A-75051
2	Zawartość owoców ( po rozmrożeniu),%(m/m), nie więcej niż: - o barwie bordowoczerwonej - o barwie zielonej	10 1	
3	Zawartość owoców zepsutych i z objawami chorobowymi, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, na 500g owoców, cm <sup>2</sup> , nie więcej niż - w tym szypulek długich, sztuk	2 1	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

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.

### 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.



## **ŚLIWKA ZAMROŻONA**

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Śliwki zamrożone**

Śliwki całe lub połówki, bez pestek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### **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	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce całe lub połówki, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

3	Barwa skórki i miąższu	Typowa dla danej odmiany	PN-A-75051
4	Dojrzałość	Owoce odpowiednio dojrzałe (w stanie dojrzałości konsumpcyjnej)	
5	Zdrowotność	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek*; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
9	Minimalna średnica poprzeczna, w milimetrach	20	

\*Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie z p.2.2 PN-A-75051.

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż	5	PN-A 75051
2	Zawartość fragmentów mniejszych niż ¼ owocu, %(m/m), nie więcej niż	10	
3	Zawartość owoców,%(m/m), nie więcej niż: - o innym zabarwieniu skórki - ze zmianami oksydacyjnymi	5 5	
4	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - niedojrzałych - przejrzałych	4 7	
5	Zawartość owoców całych lub połówki, sztuk na 1000g, nie więcej niż: - robaczywych - uszkodzonych przez choroby lub szkodniki	2 3	
6	Zawartość owoców o średnicy mniejszej do 5mm niż minimalna średnica poprzeczna, %(m/m), nie więcej niż	10	
7	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,03	
8	Zawartość pestek, sztuk na 5000g owoców*	2	
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

\*tolerancja dotyczy próbki pochodzącej z sumy próbek jednostkowych, pobranych przy ocenie partii

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

### **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 4 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

**Załącznik nr 1 do SWZ**

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie\*.

\*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.

## **WIŚNIE ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wiśni zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Wiśnie zamrożone**

Wiśnie bez pestek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### **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	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce bez pestek, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	
3	Barwa skórki i miąższu	Czerwona do ciemnoczerwonej	
4	Dojrzałość	Owoce odpowiednio dojrzałe (w stanie dojrzałości konsumpcyjnej)	
5	Zdrowotność	Owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek*; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	PN-A-75051
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
9	Minimalna średnica, w milimetrach	15	

\*Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie PN-A-75051, p.2.2

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców, %(m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie (z ubytkiem miąższu powyżej ¼ objętości owocu lub fragmenty owoców) - zlepieńców trwałych	3 5	PN-A-75051
2	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - niedojrzałych - przejrzałych	2 3	
3	Zawartość owoców %(m/m), nie więcej niż: - zepsutych <sup>1)</sup> - z plamami w tym z monilozą	0,1 5 1	
4	Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż minimalna średnica, %(m/m), nie więcej niż	10	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego <sup>2)</sup> , %(m/m), nie więcej niż	0,03	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	
7	Zawartość pestek lub wiśni z pestkami, sztuk /1000g owoców*	1	

<sup>1)</sup>Zawartość owoców zepsutych określa się jako wartość średnią wyników ze wszystkich próbek pobranych do badań

<sup>2)</sup>Próbka jest wadliwa jeżeli stwierdza się w niej obecność fragmentu pestki. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może być większa niż dopuszczalna liczba sztuk wadliwych zgodnie z PN-A-75051, p.2.2



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

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.

### **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 4 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ***Załącznik nr 1 do SWZ***

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

## **MALINY ZAMROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego malin zamrożonych 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 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Maliny zamrożone**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

Maliny całe, bez szypulek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### 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	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce całe, bez szypulek, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Osłabiona, z wyciekami soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt	
6	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
7	Minimalna średnica owocu, mm	12	

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
	- pokruszonych	5	
	- niekształtnych	2	
	- oblodzonych	5	
- zlepieńców trwałych	5		
2	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:		
	- przejrziałych	12	
	- niewybarwionych	8	
	- zielonych	1	
3	Zawartość owoców zepsutych, sztuk/1000g owoców, nie więcej niż	1	
4	Zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż	5	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> / 500g owoców, nie więcej niż	2	
6	Zawartość owoców z pozostałością szypułki, sztuk/500g owoców, nie więcej niż	2	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,05	
8	Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż minimalna średnica, %(m/m), nie więcej niż	10	

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.

### 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 4 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

##### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*Załącznik nr 1 do SWZ*

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, 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.

### **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 2 tygodnie\*.

\*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.

# **RYŻ Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM ZAMROŻONY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu z warzywami i kurczakiem zamrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu z kurczakiem i warzywami zamrożonego 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).



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmazeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### **Ryż z warzywami i kurczakiem zamrożony**

Produkt otrzymany z gotowanego ryżu białego (zawartość ryżu co najmniej 35%), warzyw ( papryki czerwonej i żółtej, brokułów, cukinii o łącznej zawartości co najmniej 35%), gotowanego mięsa z piersi kurczaka (zawartość mięsa co najmniej 20%), gotowanego ryżu dzikiego, doprawionych sosem z dodatkiem masła (co najmniej 4%), oliwy z oliwek, przypraw (papryka chilli, czosnek, kurkuma, lubczyk, pieprz, goździki, liść laurowy), warzyw w proszku (marchew, pasternak, cebula), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

## 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	Mieszanka ryżu, mięsa i warzyw, ryż (całe ziarna), mięso (kostka), warzywa (cukinia- plastry, brokuł – różyczki, papryka – kostka), wielkość i kształt składników wyrównane w opakowaniu jednostkowym składniki sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu, niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, uszkodzenia przez szkodniki oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd ( po podgrzaniu)	Zachowany kształt składników nadany im przy rozdrobnieniu (warzywa, mięso); zachowany kształt ziaren ryżu, dopuszczalne lekkie zlepienia składników rozpadające się pod naciskiem	
3	Barwa ( po podgrzaniu)	Barwa typowa dla użytych składników po obróbce termicznej	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## Załącznik nr 1 do SWZ

4	Konsystencja i struktura ( po podgrzaniu)	Ryż - delikatnie kleisty, miękki, niedopuszczalny zbyt miękki, mazisty, sklejony, rozgotowany lub twardy Mięso - soczyste, miękkie, kawałki nie rozpadające się Warzywa - konsystencja wyrównana, miękka , niedopuszczalne warzywa zbyt twarde lub rozgotowane	
5	Smak i zapach ( po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów	

### 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	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość mięsa, %(m/m), nie mniej niż	35	PN-A-82350

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.

### 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 4 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, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

**Załącznik nr 1 do SWZ**

## **6.1 Pakowanie**

### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg 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 od 10kg do 20kg, 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.

## **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 2 tygodnie\*.

\*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.