

AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ
GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

CZEŚĆ IV

KOD CPV 15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

Spis treści

DORADA PATROSZONA	3
FILET Z DORSZA ŚWIEŻY.....	6
FILET Z ŁOSOSIA ŚWIEŻY	6
FILET Z ŁOSOSIA WĘDZONY	9
SANDACZ FILET	13
FILET Z MINTAJA MROŻONY	16
KORECZKI ŚLEDZIOWE W OLEJU	20
KREWETKI	20
ŁOSOŚ ROLADKA Z ANANASEM.....	20
ŁOSOŚ ROLADKA ZE ŚLIWKĄ.....	20
ŁOSOŚ WĘDZONY FILET	21
MAKRELA WĘDZONA TUSZA	24
PALUSZKI SURIMI.....	28
PŁAT KARPIA	29
PŁATY ŚLEDZIOWE SMAŻONE W ZALEWIE OCTOWEJ (A' 0,9 KG PO OBCIEKU)	33
PSTRĄG PATROSZONY FILETY EXPORT	33
PSTRĄG ŚWIEŻY PATROSZONY	33
PSTRĄG WĘDZONY PATROSZONY	33
ROLMOPSY ŚLEDZIOWE W OCCIE.....	37
SAŁATKA ŚLEDZIOWA SALSA	37
ŚLEDZIE PO KASZUBSKU	38
ŚLEDZIE SOLONE FILETY.....	42
ŚLEDŹ MARYNOWANY	46
ŚLEDŹ PO GRYFICKU	49
ZRAZY Z ŁOSOSIA Z PIECZARKĄ LUB SZPINAKIEM	50

DORADA PATROSZONA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dorady patroszonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego Dorady patroszonej przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Dorada patroszona

Dorada z pozostawioną głową, z płetwami brzuszными przeciętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami; klasa I

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ryby całe, bez znacznych uszkodzeń mechanicznych, obcych zanieczyszczeń, skóra i powierzchnia tkanki mięsnej dopuszcza się przezroczysty śluz,	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Barwa tkanki mięsnej	Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorady	
5	Zapach	Swoisty	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżej dorady, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub zjełczałego	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorady, dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem².

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbki.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

Tablica 2

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

Tablica 3

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	13	20	32	50

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

FILET Z DORSZA ŚWIEŻY

Filet ze skórą

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86759

FILET Z ŁOSOSIA ŚWIEŻY

1 Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z łososia.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z łososia przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86754 Ryby i inne zwierzęta wodne – Łososie świeże i mrożone
- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe

dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Łosoś filet

Płat z mięsa łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz;	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta	
4	Barwa	Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴.

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

4 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86754.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.

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

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- klasę jakości

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

FILET Z ŁOSOSIA WĘDZONY

1 Wstęp

1.3 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia wędzonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe

⁵ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Łosoś wędzony filet

Filet z łososia, bez skóry, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	6-9	PN-A-86739
3	Zawartość wody, %	35-60	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{6,7}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸.

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

5 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Z płatów łososa wycina się kawałki tkanki mięsnej z okolic płetwy grzbietowej lub najgrubszej części płatów.

Wyznaczanie opakowań transportowych przeznaczonych do pobierania próbek.

Ustalić według tablicy 3.

Tablica 3

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 25	26-150	151-500	Powyżej 500
Liczba opakowań transportowych przeznaczonych do pobrania próbki ogólnej (liczebność)	2	3	5	8

Pobieranie próbki ogólnej łososi wędzonych.

⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁷ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525)

⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Oględziny zewnętrzne partii łososi wędzonych na zimno powinny obejmować wszystkie sztuki. Z wylosowanych 2 ÷ 5 opakowań transportowych należy pobrać próbki do badań w ilości zgodnej z tabelicy 4.

Tabela 4

Masa ryb w partii, kg	Masa próbki ogólnej do badań, kg
Do 25	1,0
26 ÷ 50	1,5
51 ÷ 90	2,0
91 ÷ 280	2,5

Pobieranie próbki laboratoryjnej. Z próbki ogólnej pobiera się w sposób losowy próbkę laboratoryjną o masie 1 ÷ 2 kg.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

4.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,

- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SANDACZ FILET

1 Wstęp

1.4 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sandacza fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sandacza fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr. 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

⁹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Sandacz filet

Płat mięsa z sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; klasa I

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz,	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta	
4	Barwa tkanki mięsnej	Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla sandacza	
5	Zapach	Swoisty	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub zjełczałego	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla sandacza, dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i metali w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹.

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

6 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbek.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

Tablica 2

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

Tablica 3

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	13	20	32	50

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

¹⁰ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹².

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

FILET Z MINTAJA MROŻONY

¹² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966)

1 Wstęp

1.5 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mintaja mrożonego fileta

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mintaja mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Mintaj mrożony filet

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

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

1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej	
4	Zapach	Charakterystyczny dla mintaja	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękka	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{13,14}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵.

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

7 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbek.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych

¹³ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁴ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525)

¹⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

Tablica 2

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

Tablica 3

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	13	20	32	50

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe: blok filetów ułożony warstwowo zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy.

5.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KORECZKI ŚLEDZIOWE W OLEJU

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86780:1998

KREWETKI

Krewetki białe, blanszowane, obrane z ogonkiem. Rozmiar 31-40 szt/16.

Opakowanie 0,5 kg.

Masa netto bez glazury.

ŁOSOŚ ROLADKA Z ANANASEM

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86780:1998

ŁOSOŚ ROLADKA ZE ŚLIWKĄ

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86780:1998

¹⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

ŁOSOŚ WĘDZONY FILET

1 Wstęp

1.6 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia wędzonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Łosoś wędzony filet

Filet z łososia, bez skóry i ości, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,

- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	6-9	PN-A-86739
2	Zawartość wody, %	35-60	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{17,18}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹.

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

8 Trwałość

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

4 Badania

¹⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Z płatów łososa wycina się kawałki tkanki mięsnej z okolic płetwy grzbietowej lub najgrubszej części płatów.

Wyznaczanie opakowań transportowych przeznaczonych do pobierania próbek.

Ustalić według tablicy 3.

Tablica 3

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 25	26-150	151-500	Powyżej 500
Liczba opakowań transportowych przeznaczonych do pobrania próbki ogólnej (liczebność)	2	3	5	8

Pobieranie próbki ogólnej łososi wędzonych.

Oględziny zewnętrzne partii łososi wędzonych na zimno powinny obejmować wszystkie sztuki.

Z wylosowanych 2 ÷ 5 opakowań transportowych należy pobrać próbki do badań w ilości zgodnej z tablicy 4.

Tablica 4

Masa ryb w partii, kg	Masa próbki ogólnej do badań, kg
Do 25	1,0
26 ÷ 50	1,5
51 ÷ 90	2,0
91 ÷ 280	2,5

Pobieranie próbki laboratoryjnej. Z próbki ogólnej pobiera się w sposób losowy próbkę laboratoryjną o masie 1 ÷ 2 kg.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MAKRELA WĘDZONA TUSZA

1 Wstęp

1.7 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólne
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Makreła wędzona tusza

Makreła pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płacami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

1	Wygląd	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	1,5-3	PN-A-86739
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpeli octowo-solnej)	0,5-1,0	PN-A-86746
3	Zawartość wody, %	50-72	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{20,21}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²².

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

9 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

²⁰ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²¹ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Z płatów tuszy makreli wycina się kawałki tkanki mięsnej z okolic płetwy grzbietowej lub najgrubszej części płatów.

Wyznaczanie opakowań transportowych przeznaczonych do pobierania próbek.

Ustalić według tablicy 3.

Tablica 3

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 25	26-150	151-500	Powyżej 500
Liczba opakowań transportowych przeznaczonych do pobrania próbki ogólnej (liczebność)	2	3	5	8

Pobieranie próbki ogólnej ryb wędzonych. Próbkę ogólną stanowią wszystkie próbki pierwotne pobrane z każdego opakowania transportowego wylosowanego wg tablicy 2, w ilościach ryb lub ich części podanych w tabl. 4.

Jeżeli opakowanie transportowe zawiera opakowania jednostkowe, to próbki pierwotne należy pobrać w następującej ilości: 2 opakowania jednostkowe o masie do 0,5 kg lub 1 opakowanie o masie powyżej 0,5 kg z każdego opakowania transportowego.

Próbkę ogólną, po wydzieleniu z niej próbki laboratoryjnej, należy po zbadaniu, w przypadku badań nieniszczących, przekazać do obrotu.

Tablica 4

Ryby lub ich części, masa sztuki, kg	Ilość pobranych ryb lub ich części
Do 0,1	20
Do 0,5	10
Do 1,0	5
Powyżej 1,0	3

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PALUSZKI SURIMI

Paluszki surimi to długie, owalne pałeczki, które zawierają mielone mięso ryb dorsza, mintaja lub morszczuka.

6.1 Pakowanie

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

²³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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

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

Opakowanie: 250 – 300 g

Składniki: woda, surimi 28% (mięso z ryb, stabilizatory: e420, e450, e451, e452, cukier), skrobia (zawiera pszenicę), białko jaja, olej roślinny*, białko sojowe, cukier, sól, aromat (zawiera skorupiaki i wzmacniacz smaku: e635), żółtko jaja, stabilizator: karagen, barwniki: e120, e160c. *(r: olej rzepakowy, s: olej słonecznikowy), litera r lub s po numerze partii

Przechowywanie

Przechowywać w temperaturze od 0 °C do +6 °C

Termin przydatności do spożycia nie mniej niż ½ całego okresy przydatności sugerowanego przez producenta.

PŁAT KARPIA

1 Wstęp

1.8 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatów z karpia.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatów karpia przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Płat Karpia

Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płacami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Ryba świeża			
1	Skóra	Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących	PN-A-86767
2	Śluz	Przezroczysty naturalny	
3	Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie	
4	Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	Naturalna	
5	Sprężystość	Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	
7	Uszkodzenia	Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	
Ryba po gotowaniu			

8	Smak i zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	PN-A-86767
9	Tekstura mięsa	Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁴.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁵.

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

10 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbek.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

Tablica 2

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

Tablica 3

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg	wszystkie	13	20	32	50

²⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(liczebność)					
--------------	--	--	--	--	--

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PŁATY ŚLEDZIOWE SMAŻONE W ZALEWIE OCTOWEJ (A' 0,9 KG PO OBCIEKU)

Skład:

zalewa octowa 60% (woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy; substancja konserwująca: benzoesan sodu; substancje słodzące: sacharyny, acesulfam K; aromaty, ekstrakt kolendry), płaty **śledziowe** smażone 38,75% [płaty **śledziowe** (*Clupea harengus*), mąka **pszenna**, olej rzepakowy), cebula marynowana (cebula, woda, regulator kwasowości: kwas octowy; sól, przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, kwas cytrynowy, pirosiarczyn sodu; substancja słodząca: sacharyny), marchew konserwowa (marchew, woda, cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), liść laurowy

PSTRĄG PATROSZONY FILETY EXPORT

Pstrąg patroszony świeży

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86750:1996

PSTRĄG ŚWIEŻY PATROSZONY

Pstrąg patroszony świeży z głową.

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86750:1996

PSTRĄG WĘDZONY PATROSZONY

1 Wstęp

1.9 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pstrąga wędzonego tusza.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pstrąga wędzonego patroszonego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Pstrąg wędzony patroszony

Pstrąg bez głowy, z płetwami brzuszными przeciętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego, ewentualnie również przez ogrzanie powodujące denaturowanie białek mięśniowych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Surowiec powinien być zgodny z wymaganiami norm przedmiotowych. Ryby nie powinny zawierać pasożytów szkodliwych dla zdrowia i nadający rybom odrażający wygląd. Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

1	Wygląd	Tusza ryby, bez znacznych uszkodzeń mechanicznych, obcych zanieczyszczeń, skóra i powierzchnia tkanki mięsnej o barwie od brunatnej do złotobrunatnej	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla pstrąga wędzonego, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	1,5-3	PN-A-86739
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpeli octowo-solnej)	0,5-1,0	PN-A-86746
3	Zawartość wody, %	50-72	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{26,27}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸.

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

11 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

²⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁷ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

²⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Z płatów pstrąga wycina się kawałki tkanki mięsnej z okolic płetwy grzbietowej lub najgrubszej części płatów.

Wyznaczanie opakowań transportowych przeznaczonych do pobierania próbek.

Ustalić według tablicy 2.

Tablica 3

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 25	26-150	151-500	Powyżej 500
Liczba opakowań transportowych przeznaczonych do pobrania próbki ogólnej (liczebność)	2	3	5	8

Pobieranie próbki ogólnej ryb wędzonych. Próbkę ogólną stanowią wszystkie próbki pierwotne pobrane z każdego opakowania transportowego wylosowanego wg 2.3, w ilościach ryb lub ich części podanych w tabl. 3.

Jeżeli opakowanie transportowe zawiera opakowania jednostkowe, to próbki pierwotne należy pobrać w następującej ilości: 2 opakowania jednostkowe o masie do 0,5 kg lub 1 opakowanie o masie powyżej 0,5 kg z każdego opakowania transportowego.

Próbkę ogólną, po wydzieleniu z niej próbki laboratoryjnej, należy po zbadaniu, w przypadku badań nieniszczących, przekazać do obrotu.

Tablica 3

Ryby lub ich części, masa sztuki, kg	Ilość pobranych ryb lub ich części
Do 0,1	20
Do 0,5	10
Do 1,0	5
Powyżej 1,0	3

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzanie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe, wyłożone papierem pergaminowym (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ROLMOPSY ŚLEDZIOWE W OCCIE

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86780:1998

SALATKA ŚLEDZIOWA SALSĄ

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86780:1998

ŚLEDZIE PO KASZUBSKU

1 Wstęp

1.10 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia po kaszubsku przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86780 Przetwory rybne - Marynaty
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Śledź po kaszubsku

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z ewentualnym dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zapach	Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy	PN-A-86782
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona	
3	Konsystencja zalewy	Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy	
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy	
5	Tekstura mięsa ryb	Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość mięsa (m/m), % nie mniej niż	50	PN-A-86782
2	Zawartość warzyw (m/m), % nie mniej niż	10	
3	Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż	1,5	
4	Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż	1,0	
5	pH nie wyższe niż	4,5	

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{29,30}.

²⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 1$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831

n – liczba próbek badanych z partii
 c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M
 m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³¹.

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

12 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³².

13 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań transportowych, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo z różnych miejsc partii. Z jednego opakowania transportowego należy pobrać nie więcej niż dwa opakowania jednostkowe.

niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁰ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

³¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

³² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Pobieranie próbek ogólnej i laboratoryjnej z partii marynat rybnych.

Z partii marynat rybnych pobrać liczbę opakowań jednostkowych podaną w tab. 4 kol.2

Tablica 4

Liczba opakowań jednostkowych w partii	Liczebność próbki ogólnej	Liczebność próbki	
		Do oceny organoleptycznej	Do badań fizycznych i chemicznych
Do 51	3	3	3
51-150	5	5	4
151-500	8	8	7
Powyżej 500	13	13	10

Do badań fizycznych i oceny organoleptycznej pobrać z próbki ogólnej liczbę opakowań jednostkowych zgodną z tab. 4 kol. 3 i 4. Do badań chemicznych pobrać z próbki ogólnej metodą losową na ślepo liczbę opakowań zgodną z tab. 4 kol.4. Z każdego w ten sposób wybranego opakowania pobrać około 200-300g mięsa i tyle zalewy i dodatków, aby zachować proporcje składników przewidziane odpowiednimi normami przedmiotowymi. Próbkę ryb lub ich część wraz z zalewą z każdego opakowania jednostkowego stanowi oddzielne próbki laboratoryjne.

4.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 5 kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³³.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDZIE SOLONE FILETY

1 Wstęp

1.11 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

³³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Śledzie solone matiasy filety

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Solanka nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jełkiego lub gorzkiego. Dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. Wady niedopuszczalne ryb solonych:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny, inny obcy słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa
- mazista tekstura tkanki mięsnej
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi	PN-A-86766
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Smak	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	
4	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli w mięsie ryb, % - ryby średnio solone - ryby mocno solone	 10-14 powyżej 14	 PN-A-86739
2	Gęstość solanki g/cm ³ - ryby średnio solone - ryby mocno solone	 1,16-1,19 powyżej 1,19	 PN-A-86766

Zawartość zanieczyszczeń, metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{34,35}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 2$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831
n – liczba próbek badanych z partii c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁶.

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

³⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁵ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

³⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

14 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³⁷.

15 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-86766.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie - wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 5 kg.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być

³⁷ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDŹ MARYNOWANY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia marynowanego 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-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

1.3 Określenie produktu

1.3.1 Filety śledziowe

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

1.3.2 Śledź marynowany

³⁸ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filetów śledziowych) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula, marchew), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zapach	Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy	PN-A-86782
2	Barwa - zalewy - ryb	Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi	
3	Konsystencja zalewy	Charakterystyczna dla danej zalewy octowej	
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy	
5	Tekstura mięsa ryb	Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stosunek masy śledzi odcikniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86782
2	Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż	1,5	

3	Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż	1,0	
4	pH nie wyższe niż	4,5	

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 1$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831
<p>n – liczba próbek badanych z partii</p> <p>c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M</p> <p>m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające</p> <p>M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające</p>			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

16 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

17 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDŹ PO GRYFICKU

Podstawowe składniki:

- Filety śledziowe solone
- Olej rzepakowy
- Cebulka
- Przyprawy

Wartość odżywcza w 100g:

- Wartość energetyczna: 1337 kJ/324 kcal
- Tłuszcz: 32 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 3,3 g
- Węglowodany: 0,5 g w tym cukry: 0,5 g
- Białko: 8,5 g
- Sól: 3,1 g

Temperatura przechowywania: od +2° C do +7° C

ZRAZY Z ŁOSOSIĄ Z PIECZARKĄ LUB SZPINAKIEM

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86780:1998