**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**MLEKO Spożywcze**

**PASTERYZOWANE 1% tł.**

**wzbogacone w witaminy A i D**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego pasteryzowanego o zawartości 1% tłuszczu wzbogaconego w wit. A i D.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego pasteryzowanego o zawartości 1% tłuszczu wzbogaconego w wit. A i D przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne - Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji
* PN-A-86122 Mleko - Metody badań
* PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczanie punktu zamarzania - Metoda z użyciem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)
* PN-EN ISO 7208 Mleko odtłuszczone, serwatka i maślanka - Oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
* PN-EN ISO 11816-1 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie aktywności fosfatazy alkalicznej -

Część 1: Metoda fluorymetryczna dla mleka i napojów na bazie mleka

**1.3 Określenie produktu**

**Mleko spożywcze pasteryzowane o zawartości 1 % tłuszczu wzbogacone w wit. A i D**

Produkt uzyskany z mleka surowego poddany normalizacji, homogenizacji a następnie pasteryzacji, wzbogacony w wit. A i D.

**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 | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zafałszowanie  - rozwodnienie | niedopuszczalne  punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | PN-EN ISO 5764 |
| 2 | Kwasowość °SH  lub pH | 6,0÷7,2  6,5÷6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,0+0,05 | PN-EN ISO 7208 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0290 | PN-A-86122 |
| 5 | Pasteryzacja  - obecność fosfatazy | skuteczna  (nieobecna) | PN-EN ISO 11816-1 |
| 6 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (μm), nie większa niż | 2  dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |
| 7 | Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących | niedopuszczalna | PN-A-86033 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni 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**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.