



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Flaki zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 2425 kg
opcjonalna : 7275 kg
OGÓŁEM: 9700 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1122,50 kg
opcjonalna : 3367,50 kg
OGÓŁEM: **4490 kg**
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi z kapustą i grzybami
2. Ilość: gwarantowana : 762,50 kg
opcjonalna : 2287,50 kg
OGÓŁEM: 3050 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi z serem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1242,50 kg
opcjonalna : 3727,50 kg
OGÓŁEM: 4970 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi ruskie zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 800 kg
opcjonalna : 2400 kg
OGÓŁEM: 3200 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 465 kg
opcjonalna : 1395 kg
OGÓŁEM: **1860** kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Spód do pizzy zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 1385 kg
opcjonalna : 4155 kg
OGÓŁEM: 5540 kg
3. CPV: 15895100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Knedle owocowe zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 820 kg
opcjonalna : 2460 kg
OGÓŁEM: 3280 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Uszka z kapustą i grzybami zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 367,50 kg
opcjonalna : 1102,50 kg
OGÓŁEM: 1470 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Naleśniki z serem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 892,50 kg
opcjonalna : 2677,50 kg
OGÓŁEM: 3570 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Naleśniki z owocami zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1310 kg
opcjonalna : 3930 kg
OGÓŁEM: 5240 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 735 kg
opcjonalna : 2205 kg
OGÓŁEM: 2940 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Krokiety z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 872,50 kg
opcjonalna : 2617,50 kg
OGÓŁEM: 3490 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 815 kg
opcjonalna : 2445 kg
OGÓŁEM: 3260 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Truskawka zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 1140 kg
opcjonalna : 3420 kg
OGÓŁEM: 4560 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czarna porzeczka zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 855 kg
opcjonalna : 2565 kg
OGÓŁEM: 3420 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Śliwka zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 795 kg
opcjonalna : 2385kg
OGÓŁEM: 3180 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Kapusta brukselska zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 2285 kg
opcjonalna : 6855 kg
OGÓŁEM: **9140** kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Fasolka szparagowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 2797,50 kg
opcjonalna : 8392,50 kg
OGÓŁEM: 11190 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Różyczki kalafiora zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 3947,50 kg
opcjonalna : 11842,50 kg
OGÓŁEM: 15790 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Brokuły zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 3735 kg
opcjonalna : 11205 kg
OGÓŁEM: 14940 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Mieszanka warzywna II składnikowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 3135 kg
opcjonalna : 9405 kg
OGÓŁEM: 12540 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Mieszanka warzywna III składnikowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 3135 kg
opcjonalna : 9405 kg
OGÓŁEM: **12540** kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Szpinak mrożony
2. Ilość: gwarantowana : 1675 kg
opcjonalna : 5025 kg
OGÓŁEM: 6700 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 365 kg
opcjonalna : 1095 kg
OGÓŁEM: **1460** kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami
2. Ilość: gwarantowana : 365kg
opcjonalna : 1095 kg
OGÓŁEM: **1460** kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 310 kg
opcjonalna : 930 kg
OGÓŁEM: 1240 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pyzy ziemniaczane zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 920 kg
opcjonalna : 2760 kg
OGÓŁEM: 3680 kg
3. CPV: 15312000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Kluski śląskie zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1175 kg
opcjonalna : 3525 kg
OGÓŁEM: 4700 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Kopytka zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 1125 kg
opcjonalna : 3375 kg
OGÓŁEM: **4500** kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Frytki zamrożone
2. Ilość: gwarantowana : 72300 kg
opcjonalna : 338100 kg
OGÓŁEM: **410400** kg
3. CPV: 15311000-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Szpinak z serem mrożony
2. Ilość: gwarantowana : 2145 kg
opcjonalna : 6435 kg
OGÓŁEM: **8580** kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Warzywa po śródziemnomorsku zamrożone
2. Ilość: gwarantowana :2475 kg
opcjonalna : 7425 kg
OGÓŁEM: 9900 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Szczypiorek zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 120 kg
opcjonalna : 360 kg
OGÓŁEM: 480 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Koperek zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 106 kg
opcjonalna : 318 kg
OGÓŁEM: 424 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pietruszka zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 143,50 kg
opcjonalna : 430,50 kg
OGÓŁEM: 574 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Bazylia zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 28,25 kg
opcjonalna : 84,75 kg
OGÓŁEM: 113 kg
3. CPV: 15331170-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka owocowa zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 2160 kg
opcjonalna : 6480 kg
OGÓŁEM: 8640 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Ryż z warzywami i kurczakiem
2. Ilość: gwarantowana : 2880 kg
opcjonalna : 8640 kg
OGÓŁEM: 11520 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Filet z mintaja panierowany zamrożony
2. Ilość: gwarantowana : 3500 kg
opcjonalna : 10500 kg
OGÓŁEM: 14000 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Filet rybny w panierce z dodatkiem ziół zamrożony
2. Ilość: gwarantowana :3475kg
opcjonalna : 10425 kg
OGÓŁEM: 1390 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Ryba z sosem brokułowym zamrożona
2. Ilość: gwarantowana : 3425 kg
opcjonalna : 10275 kg
OGÓŁEM: 13700 kg
3. CPV: 15896000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko					**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Giżycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Gołdap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża		
Flaki zamrożone	kg	75	400	1000	75	75	100	50	5325	7 100
Pierogi z mięsem zamrożone	kg	25	200	200	25	25	50	20	1635	2 180
Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone	kg	25	0	200	25	25	0	0	825	1 100
Pierogi z serem zamrożone	kg	25	500	200	25	25	0	0	2325	3 100
Pierogi ruskie zamrożone	kg	25	0	200	25	25	50	0	975	1 300
Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone	kg	25	0	200	25	25	50	0	975	1 300
Spód do pizzy zamrożony	kg	25	1000	200	25	20	0	0	3810	5 080
Knedle owocowe zamrożone	kg	25	200	200	25	20	0	0	1410	1 880
Uszka z kapustą i grzybami zamrożone	kg	25	0	200	25	10	0	0	780	1 040
Naleśniki z serem zamrożone	kg	25	0	200	25	25	100	20	1185	1 580
Naleśniki z owocami zamrożone	kg	25	500	200	25	25	50	0	2475	3 300
Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone	kg	25	0	200	25	25	0	0	825	1 100
Krokiety z mięsem zamrożone	kg	25	0	200	25	25	100	0	1125	1 500
Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone	kg	25	0	200	25	25	50	20	1035	1 380
Truskawka zamrożona	kg	15	300	100	15	25	50	0	1515	2 020
Czarna porzeczka zamrożone	kg	5	200	100	5	10	25	0	1035	1 380
Śliwka zamrożona	kg	5	200	100	5	10	50	0	1110	1 480
Kapusta brukselska zamrożona	kg	75	1000	500	75	75	100	20	5535	7 380

Fasolka szparagowa zamrożona	kg	100	1000	500	100	75	100	25	5700	7 600
Różyczki kalafiora zamrożone	kg	100	2000	500	100	150	100	50	9000	12 000
Brokuł zamrożony	kg	100	2000	500	100	75	100	0	8625	11 500
Mieszanka warzywa II składnikowa zamrożona	kg	100	1000	500	100	75	100	50	5775	7 700
Mieszanka warzywna III składnikowa zamrożona	kg	100	1000	500	100	75	100	50	5775	7 700
Szpinak zamrożony	kg	15	1000	200	15	15	100	0	4035	5 380
Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone	kg	25	0	100	25	10	0	0	480	640
Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami zamrożone	kg	25	0	100	25	10	0	0	480	640
Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem zamrożone	kg	25	0	100	25	10	0	0	480	640
Pyzy ziemniaczane zamrożone	kg	25	0	350	25	20	50	0	1410	1 880
Kluski śląskie zamrożone	kg	50	0	350	50	25	50	20	1635	2 180
Kopytka zamrożone	kg	50	0	350	50	20	25	0	1485	1 980
Frytki zamrożone	kg	250	69700	1000	250	250	100	50	336000	407 600
Szpinak z serem zamrożony	kg	25	1000	1000	25	20	0	0	6210	8 280
Warzywa po śródziemnomorsku zamrożone	kg	100	1000	1000	100	100	50	0	7050	9 400
Szczypiorek zamrożony	kg	13	25	50	12,5	6,25	0	0	318,75	425
Koperek zamrożony	kg	8	25	50	7,5	5	0	1	288	384
Pietruszka zamrożona	kg	3	25	100	2,5	2,50	0	1	400,5	534
Bazylia zamrożona	kg	1	5	20	1	1,25	0	0	84,75	113
Salatka owocowa zamrożona	kg	50	1000	1000	50	25	0	0	6375	8 500
Ryż z warzywami i kurczakiem zamrożony	kg	75	2000	500	75	50	0	0	8100	10 800
Filet z mintaja panierowany zamrożony	kg	75	2000	1000	75	50	0	0	9600	12 800
Filet rybny w panierce z dodatkiem ziół zamrożony	kg	75	2000	1000	75	50	0	0	9600	12 800
Ryba z sosem brokułowym zamrożona	kg	75	2000	1000	75	50	0	0	9600	12 800

***24 WOG (JW 4352) Giżycko**– dostawa do magazynów na terenie: 15 Brygada Zmechanizowana (JW 3797) Giżycko, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz, 11 pułk artylerii (JW 2568) Węgorzewo, 15 pułk przeciwlotniczy(JW 4808) Gołdap.

**** 25 WOG Białystok (JW 5338)**– dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża

ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec		
Flaki zamrożone	kg	100	100	100	100	200	50	0	1950	2 600
Pierogi z mięsem zamrożone	kg	100	100	80	150	100	37,5	10	1732,5	2 310
Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone	kg	40	100	75	125	100	37,5	10	1462,5	1 950
Pierogi z serem zamrożone	kg	50	100	87,5	150	50	20	10	1402,5	1 870
Pierogi ruskie zamrożone	kg	50	100	100	100	100	25	0	1425	1 900
Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone	kg	25	25	25	25	25	15	0	420	560
Spód do pizzy zamrożony	kg	25	25	25	25	0	15	0	345	460
Knedle owocowe zamrożone	kg	75	100	50	100	0	25	0	1050	1 400
Uszka z kapustą i grzybami zamrożone	kg	25	15	15	15	25	10	2,5	322,5	430
Naleśniki z serem zamrożone	kg	100	100	50	100	100	37,5	10	1492,5	1 990
Naleśniki z owocami zamrożone	kg	100	100	50	100	100	25	10	1455	1 940
Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone	kg	75	100	50	100	100	25	10	1380	1 840
Krokiety z mięsem zamrożone	kg	100	100	50	100	100	37,5	10	1492,5	1 990
Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone	kg	100	100	50	100	100	20	0	1410	1 880
Truskawka zamrożona	kg	200	125	75	100	100	25	10	1905	2 540
Czarna porzeczka zamrożone	kg	150	75	75	75	100	25	10	1530	2 040
Śliwka zamrożona	kg	150	50	50	50	100	25	0	1275	1 700
Kapusta brukselska zamrożona	kg	125	50	50	125	75	5	10	1320	1 760
Fasolka szparagowa zamrożona	kg	250	125	125	250	100	37,5	10	2692,5	3 590
Różyczki kalafiora zamrożone	kg	250	125	125	250	150	37,5	10	2842,5	3 790
Brokuł zamrożony	kg	250	125	125	250	100	0	10	2580	3 440

Mieszanka warzywa II składnikowa zamrożona	kg	300	200	200	300	150	50	10	3630	4 840
Mieszanka warzywna III składnikowa zamrożona	kg	300	200	200	300	150	50	10	3630	4 840
Szpinak zamrożony	kg	100	50	50	100	10	5	15	990	1 320
Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone	kg	25	25	25	50	50	20	10	615	820
Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami zamrożone	kg	25	25	25	50	50	20	10	615	820
Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem zamrożone	kg	25	25	25	50	10	15	0	450	600
Pyzy ziemniaczane zamrożone	kg	150	100	75	100	0	15	10	1350	1 800
Kluski śląskie zamrożone	kg	150	100	100	100	150	20	10	1890	2 520
Kopytka zamrożone	kg	150	100	100	100	150	20	10	1890	2 520
Frytki zamrożone	kg	200	100	100	100	150	50	0	2100	2 800
Szpinak z serem zamrożony	kg	50	7,5	7,5	7,5	0	2,5	0	225	300
Warzywa po śródziemnomorsku zamrożone	kg	50	25	25	25	0	0	0	375	500
Szczypiorek zamrożony	kg	10	1,25	1,25	1,25	0	0	0	41,25	55
Koperek zamrożony	kg	5	2	1	2	0	0	0	30	40
Pietruszka zamrożona	kg	5	2	1	2	0	0	0	30	40
Bazylia zamrożona	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sałatka owocowa zamrożona	kg	12,5	7,5	7,5	7,5	0	0	0	105	140
Ryż z warzywami i kurczakiem zamrożony	kg	50	40	40	50	0	0	0	540	720
Filet z mintaja panierowany zamrożony	kg	50	100	50	100	0	0	0	900	1 200
Filet rybny w panierce z dodatkiem ziół zamrożony	kg	75	50	50	100	0	0	0	825	1 100
Ryba z sosem brokułowym zamrożona	kg	75	50	50	50	0	0	0	675	900

***21 WOG (JW5330)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 21 WOG (JW 5330) Elbląg, 9 Brygada Kawalerii Pancerniej (JW 2980) Braniewo, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

**** (22 WOG)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 22 WOG (JW 3674) Olsztyn, 9 pułk rozpoznawczy (JW 2039) Lidzbark Warmiński, 8 batalion radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec.

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

FLAKI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania flaków zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego flaków zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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°C lub niższej w każdym punkcie produktu, w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu

2 Wymagania

2.1 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 zawieszistej Miękką do lekko jędrnej	
4	Smak i zapach	Typowy, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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 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^{1) 2)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁾.

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 prawem⁴⁾.

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

³ 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 Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej zgrzewane o zawartości od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi z mięsem zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem z surowców mięsnych, 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 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 zlepienie rozpadające 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	

2.2 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^{5) 6)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁾.

⁵ 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.)

⁶ 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.)

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸).

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

⁷ 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.)

⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

Realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfikacji rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszanej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), 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 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 nietrwałe zlepianie 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) - 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	
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	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 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^{9) 10)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tabelicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

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 zadowalające,
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹⁾.

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

3 Masa netto

⁹⁾ 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.)

¹⁰⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 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.)

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹²).

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE,
- torby z folii PE zgrzewane.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

¹² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91poz. 740 z późn. zm.)

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z serem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi z serem zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z sera, 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 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	
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	

2.2 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^{13) 14)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵⁾.

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 prawem¹⁶⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

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 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.)

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.)

¹⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ruskich zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ruskich zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 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 nadzienia z sera, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 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^{17) 18)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹⁾.

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 prawem²⁰⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

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.)

²⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 25% szpinaku, 8% sera feta) 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 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	
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	

2.2 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^{21) 22)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³⁾.

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁴⁾.

²¹ 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.)

²² 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.)

²³ 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 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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.

²⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Realizacja dostaw – 1 raz na 2 tygodnie*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrzenia i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

SPÓD DO PIZZY ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15895100-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania spodu do pizzy zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego spodu do pizzy zamrożonego 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).

- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Spod do pizzy zamrożony

Wyrób uformowany z ciasta drożdżowego, utrwalony przez zamrożenie, przeznaczony po dodaniu dodatków do przygotowywania pizzy, wymagający przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

2 Wymagania

2.1 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; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia i rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
3	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁵⁾²⁶⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷⁾.

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁸⁾

²⁵ 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.)

²⁶ 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.)

²⁷ 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.)

²⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Metody badań

5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – opakowania foliowe, zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania knedli owocowych zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego knedli owocowych zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Knedle owocowe zamrożone

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem z owoców, 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 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 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 - 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	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia z owoców, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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 prawem²⁹⁾³⁰⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³¹⁾.

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

3Masa netto

²⁹⁾ 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.)

³⁰⁾ 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.)

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.)

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uszek z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uszek z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

1.3 Definicja

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°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 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 nietrwale zlepienie 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	

2.2 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 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 prawem³³⁾³⁴⁾.

³³ 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.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁵⁾.

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³⁶⁾.

4Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

³⁴ 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.)

³⁵ 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.)

³⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z serem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z serem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Naleśniki z serem zamrożone

Produkty uformowane z plátów 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 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 nietrwałe zlepienie rozpadające 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, zwała	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 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^{37) 38)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tabelicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

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 zadowalające,
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁹⁾.

³⁷⁾ 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.)

³⁸⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

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 prawem⁴⁰.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE lub torby z folii PE zgrzewane.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

³⁹ 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.)

⁴⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

W każdym opakowaniu powinno być zapakowane po 10 lub 20 sztuk naleśników z serem zamrożonych. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z owocami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Naleśniki z owocami zamrożone

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z owoców, 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 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 1szt. 100g); powierzchnia gładka, 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	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	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta naleśnikowego i nadzienia owocowego, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 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^{41) 42)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴³⁾.

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴⁴⁾.

4Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

⁴¹ 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.)

⁴² 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.)

⁴³ 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.)

⁴⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

opis wg słownika CPV
kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

2 Wymagania

2.1 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 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	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

2.2 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^{45) 46)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁷⁾.

⁴⁵ 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.)

⁴⁶ 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.)

⁴⁷ 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.)

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴⁸).

4Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

⁴⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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°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 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 zlepki 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	

2.2 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^{49) 50)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

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,

⁴⁹⁾ 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.)

⁵⁰⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵¹.

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 prawem⁵².

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE lub

⁵¹ 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.)

⁵² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

torby z folii PE zgrzewane.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W każdym opakowaniu powinno być zapakowane po 15 sztuk krokietów z mięsem zamrożonych.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV
kod CPV

15896000-5

indeks materiałowy
JIM

8915PL1710889 – 1kg

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym, 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 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	
---	---	---	--

2.2 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^{53) 54)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁵⁾.

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 prawem⁵⁶⁾

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

⁵³ 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.)

⁵⁴ 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.)

⁵⁵ 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.)

⁵⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332400-8

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania truskawek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek zamrożonych 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 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Truskawki zamrożone

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

2 Wymagania

2.1 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 szypułek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe	
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	

2.2 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 - pokruszonych - niekształtnych - oblodzonych - zlepieńców trwałych	10	
		5	
		2	
		5	
		5	
3	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - przejrzałych - niewybarwionych - zielonych	12	
		8	
		1	
4	Zdrowotność: - zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, % (m/m), nie więcej niż - zawartość owoców zepsutych, sztuk na 1000g owoców, nie więcej niż	5	
		1	
5	Suma wad z wyjątkiem jednolitości odmianowej i owoców oblodzonych, % (m/m), nie więcej niż	30	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm ² 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^{57) 58) 59)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁰⁾.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶¹⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

⁵⁷ 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.)

⁵⁸ 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.)

⁵⁹ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁶⁰ 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.)

⁶¹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332400-8

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czarnych porzeczek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnych porzeczek zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Czarne porzeczki zamrożone

Owoce porzeczki czarnej utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 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; zlepienie 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	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; 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, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 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	4	
	- podsuszonych	3	
	- popękanych	20	
- zlepieńców trwałych	5		
2	Zawartość owoców (po rozmrożeniu),%(m/m), nie więcej niż:		
	- o barwie bordowoczerwonej	10	
3	- o barwie zielonej	1	
	Zawartość owoców zepsutych i z objawami chorobowymi, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, na 500g owoców, cm ² , nie więcej niż	2	
	- w tym szypulek długich, sztuk	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^{62) 63) 64)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁵⁾.

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

⁶² 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.)

⁶³ 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.)

⁶⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁶⁵ 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.)

produkcyjnego.

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶⁶.

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

⁶⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332400-8

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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 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; zlepienie nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	
3	Barwa skórki i miąższu	Typowa dla danej odmiany	
4	Dojrzałość	Owoce 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 p.2.2 PN-A-75051.

2.2 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 połówek, 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^{67) 68) 69)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁰⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷¹⁾.

⁶⁷ 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.)

⁶⁸ 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.)

⁶⁹ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁷⁰ 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.)

⁷¹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- 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 (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kapusta brukselska zamrożona

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

2 Wymagania

2.1 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 ½ powierzchni główki Żółtokremowa	
3	Zdrowotność	Główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
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	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 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	PN-A-75051
		5	
		20	
		1	
		15	
		5	
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 glówek 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^{72) 73) 74)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁵⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷⁶⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji

⁷² 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.)

⁷³ 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.)

⁷⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁷⁵ 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.)

⁷⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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.

5.2.3 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 - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV
kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasolki szparagowej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasolki szparagowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 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.)
- 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 (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 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

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 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 zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii	
3	Dojrzałość	Odcinki strąków pochodzące z fasoli młodej	
4	Zdrowotność	Odcinki strąków zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Zanieczyszczenia	Odcinki strąków czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego	
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda Krucza, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista	
7	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość odcinków strąków, % (m/m), nie więcej niż - uszkodzonych mechanicznie - z oparzeliną mrozową - o niewłaściwej długości w tym o długości poniżej 10mm - ze skazami	5 10 10 2 3	PN-A-75051
2	Zawartość wolnych ziaren, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
3	Zawartość odcinków strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk/500g, nie więcej niż	3	
4	Zawartość odcinków strąków dojrzewających, % (m/m), nie więcej niż	10	
5	Zawartość odcinków strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	4	
6	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^{77) 78) 79)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

⁷⁷⁾ 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.)

⁷⁸⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁷⁹⁾ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁰⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸¹⁾.

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 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.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

⁸⁰⁾ 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.)

⁸¹⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania różyczek kalafiora zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego różyczek kalafiora zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Różyczki kalafiora zamrożone

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 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 łodyżkami 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; lodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 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:		PN-A-75051
	A - o barwie lekko żółtej	15	
	B - z innymi wadami barwy	7	
	C - z lodyżkami i głąbikami o barwie seledynowej	15	
	Suma A+B+C, %(m/m), nie więcej niż	25	
3	Zawartość różyczek,%(m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości:		
	- do 35mm	10	
	- powyżej 35mm	20	
	- pokruszonych	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 ² /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^{82) 83) 84)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁵⁾.

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

3Masa netto

⁸² 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.)

⁸³ 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.)

⁸⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁸⁵ 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.)

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸⁶⁾

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 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.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

⁸⁶⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brokułów zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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 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 Mięka, ale jędrna	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego brokuła, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 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:		
	- o niewłaściwej wielkości	10	
	- 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 ² /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^{87) 88) 89)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹⁰⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹¹⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

⁸⁷ 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.)

⁸⁸ 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.)

⁸⁹ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁹⁰ 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.)

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

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV
kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej dwuskładnikowej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej dwuskładnikowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicje

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 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	PN-A-78600
	- marchew	Kostki 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	

2.2 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:		
	- 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 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	PN-A-75051
8	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, %(m/m)	+/-20	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{92) 93) 94)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹⁵⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹⁶⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

⁹² 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.)

⁹³ 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.)

⁹⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁹⁵ 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.)

⁹⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5.2.2 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 - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV
kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej trzyskładnikowej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej trzyskładnikowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- 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 (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicje

1.3.1

Mieszanka warzywna zamrożona

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

1.3.2

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 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 obcięzonymi 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	

2.2 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: - przejrziałych - uszkodzonych mechanicznie - o barwie żółtej	15 10 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: - uszkodzonych mechanicznie - dojrzewających - o zmienionej barwie na powierzchni przekroju cięcia	5 15 2	PN-A-75051
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	
19	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, %(m/m)	±20	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{97) 98) 99)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁰⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁰¹⁾.

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

⁹⁷ 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.)

⁹⁸ 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.)

⁹⁹ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁰⁰ 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.)

¹⁰¹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV
kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szpinaku zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku zamrożonego 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-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
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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 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	
3	Rozdrobnienie	Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien	
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	

2.2 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^{102) 103) 104)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁵⁾.

¹⁰² 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.)

¹⁰³ 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.)

¹⁰⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁰⁵ 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.)

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁰⁶

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Rozdrobienie szpinaku sprawdzić wizualnie.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

¹⁰⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

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

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 DROŹDŹOWE Z MIĘSEM ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z mięsem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z mięsem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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 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 prostopadłe lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt od 50g do 70g); 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	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	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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^{107) 108)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁹⁾.

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 prawem¹¹⁰⁾.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

¹⁰⁷Rozporządzenie 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.)

¹⁰⁸ 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.)

¹⁰⁹ 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.)

¹¹⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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 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	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 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^{111) 112)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹³⁾.

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹¹⁴⁾

¹¹¹ 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.)

¹¹² 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.)

¹¹³ 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 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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.

¹¹⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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 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 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 Mięka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z pieczarek i sera, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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^{115) 116)}.

¹¹⁵ 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.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹⁷.

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

3Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹¹⁸.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być

¹¹⁶ 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.)

¹¹⁷ 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.)

¹¹⁸ 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.

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15312000-8

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pyzy ziemniaczane zamrożone

Wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, 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 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 nietrwałe zlepianie 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	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	

2.2 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^{119) 120)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²¹⁾.

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 prawem¹²²⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

¹¹⁹ 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.)

¹²⁰ 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.)

¹²¹ 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.)

¹²² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania klusek śląskich zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego klusek śląskich zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kluski śląskie zamrożone

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie 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 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 nietrwałe zlepienie 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	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 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^{123) 124)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

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 zadowalające,
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁵⁾.

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

3 Masa netto

¹²³ 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.)

¹²⁴ 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.)

¹²⁵ 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.)

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹²⁶).

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE lub torba z folii PP zgrzewana.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

¹²⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kopytek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kopytek zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 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 zlepnięcia 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	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 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^{127) 128)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

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 zadowalające,
M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³⁰⁾.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

¹²⁷ 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.)

¹²⁸ 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.)

¹²⁹ 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.)

¹³⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE, lub torba z folii PE zgrzewana.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15311000-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytek zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

2 Wymagania

2.1 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 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	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	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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	10	
	- oczek	10	
	- naskórka	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^{131) 132)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³³⁾.

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

3Masa netto

¹³¹⁾ 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.)

¹³²⁾ 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.)

¹³³⁾ 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.)

Masa netto produktu powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³⁴).

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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.

¹³⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

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 Z SEREM ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV
kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szpinaku z serem zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku z serem zamrożonego 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni °C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.

- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Szpinak z serem zamrożony

Produkt otrzymany ze zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych (ciętych) liści szpinaku (nie mniej niż 53%) zmieszanych z sosem z dodatkiem sera solankowego dojrzewającego (nie mniej niż 8%), sera podpuszczkowego (nie mniej niż 3%), śmietanki i przypraw, utwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu.

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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Szpinak uformowany w porcje o różnym kształcie, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz porcji, kształt porcji zachowany, barwa zielono-biała, wielkość i kształt porcji wyrównane w opakowaniu jednostkowym, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Szpinak wymieszany z sosem, widoczne małe kawałeczki sera o barwie białej oraz liści szpinaku, barwa sosu biała do kremowej z odcieniem zielonkawym, szpinaku zielona	
3	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Półpłynna, bez wyczuwalnych włókien	
4	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Charakterystyczny dla szpinaku, delikatny posmak serowy, bez goryczki, niedopuszczalny smak i zapach obcy	

2.2 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
---	---	-----	------------

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{135) 136)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
2	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁷ jtk	PN-EN ISO 4833-2
3	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
4	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³⁷⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1,5kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³⁸⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

¹³⁵ 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.)

¹³⁶ 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.)

¹³⁷ 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.)

¹³⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2 Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.

WARZYWA PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV
kod CPV

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania warzyw po śródziemnomorsku zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego warzyw po śródziemnomorsku zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni °C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Warzywa po śródziemnomorsku zamrożone

Mieszanka warzyw (grillowanej cukinii, papryki czerwonej i żółtej, groszku cukrowego niełuskanego o łącznej zawartości co najmniej 90%), doprawiona delikatnym sosem z dodatkiem warzyw w proszku (cebula, pasternak, marchew) i przypraw (borowik szlachetny w proszku, czosnek, kurkuma, lubczyk, pieprz, goździki, liść laurowy), utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowa 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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Mieszanka warzyw, warzywa rozdrobnione (cukinia-połówki plasterów, papryka – kostka, groszek cukrowy całe lub połówki strąków), wielkość i kształt poszczególnych rodzajów warzyw wyrównane w opakowaniu jednostkowym, warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, dopuszcza się nietrwale zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku i niewielkie uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu, niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, warzywa uszkodzone przez szkodniki oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt warzyw nadany im przy rozdrobnieniu, dopuszczalne lekkie zlepienia składników rozpadające się pod naciskiem	
3	Barwa (po podgrzaniu)	Barwa typowa dla użytych warzyw po obróbce termicznej	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Konsystencja wyrównana, miękka, warzywa soczyste, niedopuszczalne warzywa zbyt twarde lub rozgotowane	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

			według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{139) 140)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1 g	10 ³ jtk	PN-EN ISO 6888-1
2	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
3	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁷ jtk	PN-EN ISO 4833-2
4	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴¹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1,5kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴²⁾

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

¹³⁹⁾ 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.)

¹⁴⁰⁾ 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.)

¹⁴¹⁾ 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.)

¹⁴²⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2 Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.

SZCZYPIOREK ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczypiorku zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczypiorku zamrożonego 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni °C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Szczypiorek zamrożony

Szczypiorek drobno posiekany, utrwalaony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Szczypiorek drobno pocięty na kawałki o jednolitej wielkości, sypki, nieoblodzony, nie dopuszczalne bryłki lodu, wolny od zlepieńców trwałych, nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, wolny od zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i szkodników	PN-A-75051
2	Barwa	Zielona do ciemnozielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółtknięcia lub zbrązowienia	
3	Zdrowotność	Szczypiorek zdrowy, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki,	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżego szczypiorku, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{143) 144) 145)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
2	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	3×10^6 jtk	PN-EN ISO 4833-2
3	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	5×10^3 jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴⁶⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴⁷⁾

¹⁴³⁾ 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.)

¹⁴⁴⁾ 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.)

¹⁴⁵⁾ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁴⁶⁾ 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 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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.

¹⁴⁷ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

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.

KOPEREK ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koperku zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku zamrożonego 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Koperek zamrożony

Drobno posiekane liście kopru ogrodowego (*Anethum graveolens* L.), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Koperek drobno posiekany, sypki, nieoblodzony, nie dopuszczalne bryłki lodu, wolny od zlepieńców trwałych, nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, wolny od zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i szkodników	PN-A-75051
2	Barwa	Zielona do ciemnozielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia	
3	Zdrowotność	Koperek zdrowy, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki,	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżego koperku, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{148) 149) 150)}.

¹⁴⁸ 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.)

¹⁴⁹ 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.)

¹⁵⁰ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
2	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	3x10 ⁶ jtk	PN-EN ISO 4833-2
3	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	5x10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵¹.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁵²⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

¹⁵¹ 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.)

¹⁵² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.

PIETRUSZKA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i

pakowania pietruszki zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pietruszki zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni °C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pietruszka zamrożona

Drobno posiekane liście pietruszki zwyczajnej (Petroselinum crispum), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Drobno posiekana, sypka, nieobludzona, nie dopuszczalne bryłki lodu, wolna od zlepieńców trwałych, nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, wolna od zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i szkodników	PN-A-75051
2	Barwa	Zielona do ciemnozielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia	
3	Zdrowotność	Zdrowa, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki,	
4	Smak i zapach	Typowy, aromatyczny, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{153) 154) 155)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
2	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	3x10 ⁶ jtk	PN-EN ISO 4833- 2
3	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	5x10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵⁶⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁵⁷⁾

4Trwałość

¹⁵³ 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.)

¹⁵⁴ 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.)

¹⁵⁵ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁵⁶ 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.)

¹⁵⁷ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.

BAZYLIA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bazylii zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Bazylija zamrożona

Drobno posiekane liście bazylii utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Drobno posiekana, sypka, nieobludzona, nie dopuszczalne bryłki lodu, wolna od zlepieńców trwałych, nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, wolna od zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i szkodników	PN-A-75051
2	Barwa	Zielona do zielonooliwkowej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia	
3	Zdrowotność	Zdrowa, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki,	
4	Smak i zapach	Typowy, aromatyczny, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{158) 159) 160)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

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

¹⁵⁸ 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.)

¹⁵⁹ 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.)

¹⁶⁰ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

2	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	3x10 ⁶ jtk	PN-EN ISO 4833-2
3	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	5x10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶¹.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁶²⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

¹⁶¹ 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.)

¹⁶² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.

SALATKA OWOCOWA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332400-8

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki owocowej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki owocowej zamrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni °C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Salatka owocowa zamrożona

Owoce (ananas, papaja, mango, melon miódowy, 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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

1	Wygląd - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Owoce całe lub rozdrobnione (połówki, cząstki, plastry, kostka), czyste, sypkie, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych, zlepienie nietrwale 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	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{163) 164) 165)}.

2.2 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
2	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	5×10^5 jtk	PN-EN ISO 4833-2
3	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	5×10^4 jtk	PN-ISO 21527-1
4	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	5×10^3 jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶⁶⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1,5kg.

¹⁶³ 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.)

¹⁶⁴ 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.)

¹⁶⁵ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁶⁶ 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.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁶⁷⁾

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

¹⁶⁷⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

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

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu z warzywami i kurczakiem zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu z kurczakiem i warzywami zamrożonego 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.

- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

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 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	
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	

2.2 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^{168) 169)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	10 ³ jtk	PN-EN ISO 6888-1
2	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
3	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁷ jtk	PN-EN ISO 4833-2
4	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁰⁾.

¹⁶⁸ 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.)

¹⁶⁹ 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.)

¹⁷⁰ 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.)

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1,5kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁷¹⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

¹⁷¹⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

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

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.

FILET Z MINTAJA PANIEROWANY ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z mintaja panierowanego zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z mintaja panierowanego zamrożonego 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp. 30 stopni C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Filet z mintaja panierowany zamrożony

Produkt otrzymany z porcji filetów z mintaja ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 65%), przyprawionych, panierowanych, wstępnie podsmażonych, 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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt nieregularny; powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 150g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350

2	Barwa	Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu	
3	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem	
4	Barwa (po podgrzaniu)	Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju	
5	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości Panieru - chrupiąca	
6	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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 panierunku, % (m/m), nie więcej niż	35	pkt. 5.2.2.1

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{172) 173)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	10 ² jtk	PN-EN ISO 6888-1
2	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
3	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁶ jtk	PN-EN ISO 4833-2
4	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁴⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁷⁵⁾

¹⁷² 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.)

¹⁷³ 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.)

¹⁷⁴ 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.)

¹⁷⁵ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

5.2.2.1 Oznaczenie zawartości panierunku.

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić panierunek od wyrobu i zważyć.

Zawartość panierunku (X) w procentach, obliczyć z wzoru:

$$X = \frac{B}{A} \times 100$$

w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa panierunku, w gramach

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.

FILET RYBNY W PANIERCE Z DODATKIEM ZIÓŁ ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół zamrożonego 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp. 30 stopni °C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Filet rybny w panierce z dodatkiem ziół zamrożony

Produkt otrzymany z porcji filetów z ryb białych ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 70%), przyprawionych, panierowanych (panier z dodatkiem ziół: tymianku i oregano), wstępnie podsmażonych, 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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 150g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu	
3	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem	
4	Barwa (po podgrzaniu)	Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju	
5	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości Panieru - chrupiąca	
6	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny smak i zapach ziół, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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 panierunku, %(m/m), nie więcej niż	30	pkt. 5.2.2.1

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{176) 177)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	10 ² jtk	PN-EN ISO 6888-1
2	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
3	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁶ jtk	PN-EN ISO 4833-2
4	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁸⁾.

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

¹⁷⁶⁾ 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.)

¹⁷⁷⁾ 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.)

¹⁷⁸⁾ 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.)

produkcyjnego.

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁷⁹⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

5.2.2.1 Oznaczenie zawartości panierunku.

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić panierunek od wyrobu i zważyć.

Zawartość panierunku (X) w procentach, obliczyć z wzoru:

$$X = \frac{B}{A} \times 100$$

w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa panierunku, w gramach

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

¹⁷⁹⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.

RYBA Z SOSEM BROKUŁOWYM ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryba z sosem brokułowym zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryby z pieca z sosem brokułowym zamrożonej 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni
Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) –
Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- 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 Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ryba z sosem brokułowym zamrożona

Produkt otrzymany z porcji filetów z mintaja ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 55%), pokrytych sosem brokułowym (zawartość brokułów co najmniej 15% , sera co najmniej 2%), 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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Prostokątne porcje ryby pokryte sosem brokułowym, w sosie widoczne kawałki brokułów, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt ok. 200g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt produktu; powierzchnia ryby całkowicie pokryta sosem, niedopuszczalne spłynięcie sosu z ryby	
3	Barwa (po podgrzaniu)	Barwa typowa dla użytych składników; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości Sosu - gęsta, widoczne kawałki brokułów	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, delikatny, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 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 ryby, %(m/m), nie mniej niż	55	pkt. 5.2.2.1

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{180) 181)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	10 ² jtk	PN-EN ISO 6888-1
2	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
3	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁶ jtk	PN-EN ISO 4833-2
4	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸²⁾.

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

¹⁸⁰ 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.)

¹⁸¹ 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.)

¹⁸² 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.)

3Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁸³⁾

4Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

5.2.2.1 Oznaczenie zawartości mięsa ryby.

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić warstwę sosu, zważyć rybę.

Zawartość mięsa ryby (X) w procentach, obliczyć z wzoru:

$$X = \frac{B}{A} \times 100$$

w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B – masa mięsa ryby, w gramach

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

¹⁸³⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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

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.