1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **deser jogurtowy.**

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  | Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców |
| 2 | Barwa  | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Konsystencja | Jednolita , gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach  | Typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **jogurt naturalny**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  | Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie |
| 2 | Barwa  | Biała do lekko kremowej |
| 3 | Konsystencja  | Jednolita, gęsta, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **jogurt owocowy ze zbożami**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  | Skrzep rozbity; widoczne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż) |
| 2 | Barwa  | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Konsystencja  | Jednolita, gęsta, wyczuwalne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż) |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **jogurt owocowy**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  | Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców |
| 2 | Barwa  | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Konsystencja  | Jednolita, gęsta, wyczuwalne cząstki owoców |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **kefir**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  | Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm) |
| 2 | Barwa  | Biała z odcieniem lekko kremowym |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, zawiesista |
| 4 | Smak i zapach  | Lekko kwaśny, do kwaśnego; charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **masło ekstra jednoporcjowe**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd, barwa | Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha  | Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV |
| 2 | Konsystencja | Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą |
| 3 | Smak i zapach  | Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy;Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **mleko spożywcze UHT 2% tł.**

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser edamski pełnotłusty**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd  | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe | PN-A-86230PN-A-86230 |
| 2 | Skórka  | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie  | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa  | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach  | Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser gouda pełnotłusty**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd  | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka  | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie  | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa  | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach  | Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jałowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser salami pełnotłusty**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd  | Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach  | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka  | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie  | Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa  | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach  | Łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny, lekko pikantny |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony pełnotłusty**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony tłusty plasterkowany**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; każdy plasterek dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony z papryką**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony i dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser topiony z szynką**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser twarogowy półtłusty**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach  | Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta, bez grudek |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser twarogowy ziarnisty**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach  | Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser typu feta**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
|  1 | Wygląd  | Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta |
| 2 | Barwa | Biała jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta (bez oczek), miękka, lekko krucha,niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser typu fromage**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach  | Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów. | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. |
| 3 | Barwa | Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser typu mozzarella**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
|  1 | Wygląd  | Kształt lekko spłaszczonej kuli zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszona |
| 2 | Barwa | Biała, jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Elastyczna, kremowa, gładka, miękka, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **ser wędzony**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd  | Blokowy , regularny | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka  | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie  | Oczka nieliczne, drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, miękkość, mazistość |
| 5 | Barwa  | Jasnożółta do żółtej, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach  | Łagodny, lekko pikantny, wyczuwalny posmak wędzenia |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek homogenizowany naturalny**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach  | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek homogenizowany waniliowy**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach  | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość |
| 3 | Barwa | Kremowa, jednolita w całej masie |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek naturalny do smarowania**.

###### Wymagania jakosciowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja i struktura | Jednolita, smarowna, pastowata | PN-A-86300 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach  | Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **serek twarogowy**.

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja i struktura | Od słabo do średniozwartej | PN-A-86300 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach  | Lekko kwaśny, lekko słony, bez posmaków i zapachów obcych |

1. Szczegółowe wymagania jakościowe dot. **śmietana 18% tł.**

###### Wymagania jakościowe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i barwa  | Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej | PN-A-86028PN-A-86028 |
| 2 | Smak i zapach  | Smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 3 | Konsystencja  | Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawiesista |