

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KAWA NATURALNA ZIARNISTA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej ziarnistej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej ziarnistej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań
- PN-ISO 6668 Kawa zielona - Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Kawa naturalna ziarnista

Kawa naturalna ziarnista - produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej(surowej) pochodzących z rośliny rodzaju botanicznego Coffea L.(najczęściej uprawianych gatunków), bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% ziarna kawy Arabica

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita	PN-A-76100
2	Wygląd	Ziarna całe, dobrze wykształcone, niedopuszczalne zapleśnienie	

3	Smak i zapach naparu	Charakterystyczny dla kawy palonej, właściwy, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia i innych zapachów i posmaków obcych	PN ISO 6668
---	----------------------	--	-------------

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-79011-2
2	Zanieczyszczenia obce	Niedopuszczalne	PN-A-76100
3	Zawartość ziaren wadliwych, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Wady pochodzące z owocu kawy	Praktycznie nieobecne	
5	Wilgotność	Nienormalizowana Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą	

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych.

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami i wg. norm zawartych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.