**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Nazwa przedmiotu zamówienia
*(nazwa powinna rozpoczynać się od słów: Usługa, Dostawa, Robota budowlana)*

Sukcesywna dostawa wyrobów garmażeryjnych chłodzonych

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia ( w przypadku sporządzenia opisu przedmiotu zamówienia zawsze należy zachować formę niniejszego wzoru)
2. Wykonawcy jako podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące zakłady obrotu żywnością lub gastronomii, zobowiązane są zapewnić bezpieczeństwo żywności zgodnie z zasadami Hazad Analysis and Critical Points, zwanym „systemem HACCP” (postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczenia zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących) W związku z powyższym, Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia musi posiadać aktualne dokumenty (w tym również przez okres przez okres obowiązywania umowy) niżej wymienione dokumenty, które okaże na żądanie Zamawiającego tj. potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP w formie certyfikatu HACCP wydanego przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju albo zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej o sprawozdaniu nadzoru nad stosowanie, wdrożonego systemu HACCP, potwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie lub obrocie artykułami będącego przedmiotem zamówienia oraz do zapewnienia właściwej jakości tych artykułów.
3. ***Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone***

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 nietrwałe zlepieńce 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-82350PN-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 smażonychCharakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Konsystencja i struktura(po podgrzaniu)- ciasta- nadzienia | Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupkaZwarta, 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 |

2.3 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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Krokiety z mięsem zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z mięsem zamrożonych przeznaczonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC 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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 nietrwałe zlepieńce 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 smażonychCharakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Konsystencja i struktura(po podgrzaniu)- ciasta- nadzienia | Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupkaZwarta, 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 |

2.3 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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie 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.

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5 kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Naleśniki z owocami zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z owocami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami zamrożonych przeznaczonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Naleśniki z owocami zamrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 60%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Wielkość i kształt charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. rulonik, chusteczka), wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt. 100g); powierzchnia gładka, dopuszcza się nietrwałe zlepieńce 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-82350PN-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 chrupkaWłaściwa 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 |

2.3 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 | 40 |

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Naleśniki z serem zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z serem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z serem zamrożonych przeznaczonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Naleśniki z serem zamrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 61% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC 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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 zlepieńce 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-brązowaOd białej do kremowej, w nadzieniu widoczne brązowe rodzynki |
| 4 | Konsystencja i struktura(po podgrzaniu) - ciasta- nadzienia | Miękka, elastyczna, na powierzchni lekko chrupkaNiejednolita, zwarta |
| 5 | Smak i zapach(po podgrzaniu)  | Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy |

2.3 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 | 50 | PN-A 82350 |

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie 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.

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5 kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 zlepieńce 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-82350PN-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 zakalecMiękka, 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 |

2.3 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg 2,5kgpowinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Paszteciki drożdżowe z mięsem zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z mięsem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 zlepieńce 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-82350PN-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 zakalecMiękka, 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 |

2.3 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem zamrożone***
2. **Wstęp**
	1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 zlepieńce 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-82350PN-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 zakalecMiękka, 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 |

2.3 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Pierogi ruskie zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ruskich zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ruskich zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-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 |

2.3 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 wyciekiem 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszonej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt produktu |
| 3 | Barwa (po obróbce kulinarnej)- ciasta- nadzienia | Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowymCharakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Konsystencja (po obróbce kulinarnej)- ciasta- nadzienia | Elastyczna, miękkaZwarta, 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 |

2.3 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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie 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.

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Pierogi z mięsem zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z mięsem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi z mięsem zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC 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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-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 |

2.3 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 wyciekiem 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
 i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Pierogi z serem zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z serem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi z serem zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z sera twarogowego i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość sera nie mniej niż 35%) , utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-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 |

2.3 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 wyciekiem 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań.**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Pierogi ze szpinakiem i serem fetą***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem ze szpinaku z dodatkiem sera feta i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość szpinaku nie mniej niż 35%, sera feta nie mniej niż 8%) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-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 |

2.3 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 wyciekiem 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone**

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce 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-82350PN-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 – elastycznaNadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków  |

2.3 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.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. Pyzy ziemniaczane zamrożone
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pyzy ziemniaczane zamrożone**

Wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 40g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce 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-82350PN-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 |

2.3 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.

2.4 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.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. Kluski śląskie zamrożone
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania klusek śląskich zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego klusek śląskich zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych+

**1.3 Określenie produktu**

**Kluski śląskie zamrożone**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt kulisty, powierzchnia gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepieńce 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-82350PN-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 |

2.3 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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie 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.

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Knedle z owocowe zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania knedli owocowych zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego knedli owocowych zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Knedle owocowe zamrożone**

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 15%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt kulisty, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce 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-82350PN-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 |

2.3 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 prawem.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5 kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. ***Kopytka zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kopytek zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kopytek zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Kopytka**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-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 |

2.3 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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie 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.

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Filety rybne zamrożone w panierce z dodatkiem ziół***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół zamrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-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

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC 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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 ościPanieru - chrupiąca |
| 6 | Smak i zapach( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny smak i zapach ziół, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 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. 5.2.1 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) *Staphylococcus aureus* w 1g | 102jtk | 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 | 106jtk | PN-EN ISO 4833-2 |
| 4 | Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż | 104jtk | PN-ISO 21527-1 |
| 5 | Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż | 103jtk | PN-ISO 21527-1 |

Pozostałe wymagania 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.

1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

**5.2.1 Oznaczenie zawartości panierunku.**

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

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



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

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Flaki zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania flaków zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego flaków zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 zawiesista do zawiesistejMiękka do lekko jędrnej |
| 4 | Smak i zapach  | Typowy, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 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

2.4 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.

**4** **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Frytki zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytek zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytek zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-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 |

2.3 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- oczek- naskórka- suma wad | 101015 |
| 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.

2.4 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.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. ***Ryż z warzywami i kurczakiem zamrożony***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu z warzywami i kurczakiem zamrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu z kurczakiem i warzywami zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-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

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC 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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 zlepieńce 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 twardyMięso - soczyste, miękkie, kawałki nie rozpadające sięWarzywa - 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 |

2.3 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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) *Staphylococcus aureus* w 1g | 103jtk | 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 | 107jtk | PN-EN ISO 4833-2 |
| 4 | Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż | 104jtk | PN-ISO 21527-1 |
| 5 | Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż | 103jtk | PN-ISO 21527-1 |

Pozostałe wymagania 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.

1. **Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, 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 od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Spód do pizzy***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania spodu do pizzy zamrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego spodu do pizzy zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Spód 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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | 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 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptyczniena zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2 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.

1. ***Uszka z kapustą i grzybami zamrożone***
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uszek z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uszek z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  | Drobne pierożki, kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym; dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu | PN-A-82350PN-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 |

2.3 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 82350 |
| 2 | Zawartość uszek rozklejonych, popękanych, z wyciekiem 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 prawem.

2.4 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 produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe od 1kg do 2,5kg powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 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.

Sporządził: ……………………………………………………..

**Akceptuję**

 **pod względem formalnym i merytorycznym**

……………………………………………………………...

*(Szef służby/ Kierownik sekcji)*

 **Zatwierdzam**

………………………………………………………………

*(Szef Pionu Funkcyjnego)*