



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹

1. Przedmiot zamówienia : Ogórki konserwowe
2. Ilość: gwarantowana : 7 210 kg
opcjonalna : 7 210 kg
OGÓŁEM: 14 420 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²

1. Przedmiot zamówienia : Ogórki słodko-kwaśne
2. Ilość: gwarantowana : 3550 kg
opcjonalna : 3550 kg
OGÓŁEM: 7 100 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³

1. Przedmiot zamówienia : Papryka konserwowa
2. Ilość: gwarantowana : 5040 kg
opcjonalna : 5040 kg
OGÓŁEM: 10 080 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania):
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴

1. Przedmiot zamówienia : Chrzan tarty
2. Ilość: gwarantowana : 1797,50 kg
opcjonalna : 1797,50 kg
OGÓŁEM: 3595 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

⁴ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁵

1. Przedmiot zamówienia : Buraczki konserwowe
2. Ilość: gwarantowana : 3300 kg
opcjonalna : 3300 kg
OGÓŁEM: 6600 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁶

1. Przedmiot zamówienia : Oliwki zielone konserwowe
2. Ilość: gwarantowana : 566 kg
opcjonalna : 566 kg
OGÓŁEM: 1132 kg
3. CPV: 15331450-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁷

1. Przedmiot zamówienia : Ćwikła z chrzanem
2. Ilość: gwarantowana : 1600 kg
opcjonalna : 1600 kg
OGÓŁEM: 3200 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁸

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka warzywna 5- składnikowa
2. Ilość: gwarantowana : 4725 kg
opcjonalna : 4725 kg
OGÓŁEM: 9450 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁷ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

⁸ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁹

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka warzywna 2- składnikowa
2. Ilość: gwarantowana : 2655 kg
opcjonalna : 2655 kg
OGÓŁEM: 5310 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁰

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka z czerwonej kapusty
2. Ilość: gwarantowana : 4560 kg
opcjonalna : 4560 kg
OGÓŁEM: 9120 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

¹⁰ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹¹

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka szwedzka
2. Ilość: gwarantowana : 3840 kg
opcjonalna : 3840 kg
OGÓŁEM: 7680 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹²

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka rubinowa
2. Ilość: gwarantowana : 3240 kg
opcjonalna : 3240 kg
OGÓŁEM: 6480 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

¹² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹³

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka naddunajska
2. Ilość: gwarantowana : 1875 kg
opcjonalna : 1875 kg
OGÓŁEM: 3750 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁴

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka selerowo-marchwiowa
2. Ilość: gwarantowana : 1865 kg
opcjonalna : 1865 kg
OGÓŁEM: 3730 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹³ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

¹⁴ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁵

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka warzywna
2. Ilość: gwarantowana : 1740 kg
opcjonalna : 1740 kg
OGÓŁEM: 3480 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁶

1. Przedmiot zamówienia : Sałatka patisonowa
2. Ilość: gwarantowana : 1890 kg
opcjonalna : 1890 kg
OGÓŁEM: 3780 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

¹⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁷

1. Przedmiot zamówienia : Szczaw konserwowy
2. Ilość: gwarantowana : 1315 kg
opcjonalna : 1315 kg
OGÓŁEM: 2630 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁸

1. Przedmiot zamówienia : Przecier ogórkowy
2. Ilość: gwarantowana : 580 kg
opcjonalna : 580 kg
OGÓŁEM: 1160 kg
3. CPV: 15331000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania):
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹⁷ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

¹⁸ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁹

1. Przedmiot zamówienia : Kukurydza konserwowa
2. Ilość: gwarantowana : 2995 kg
opcjonalna : 2995 kg
OGÓŁEM: 5990 kg
3. CPV: 15331000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁰

1. Przedmiot zamówienia : Pieczarki konserwowe
2. Ilość: gwarantowana : 2975 kg
opcjonalna : 2975 kg
OGÓŁEM: 5950 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹⁹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²⁰ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²¹

1. Przedmiot zamówienia : Pomidory konserwowe
2. Ilość: gwarantowana : 1413,50 kg
opcjonalna : 1413,50 kg
OGÓŁEM: 2827 kg
3. CPV: 15331134-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²²

1. Przedmiot zamówienia : Leczo pieczarkowe
2. Ilość: gwarantowana : 2950 kg
opcjonalna : 2950 kg
OGÓŁEM: 5900 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²³

1. Przedmiot zamówienia : Seler konserwowy
2. Ilość: gwarantowana : 1358,50 kg
opcjonalna : 1358,50 kg
OGÓŁEM: 2717 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁴

1. Przedmiot zamówienia : Sok jabłkowy 1 l
2. Ilość: gwarantowana : 12235 l
opcjonalna : 12235 l
OGÓŁEM: 24470 l
3. CPV: 15321600-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²³ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²⁴ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁵

1. Przedmiot zamówienia : Sok jabłkowy 0,2 l
2. Ilość: gwarantowana : 11895 l
opcjonalna : 11895 l
OGÓŁEM: 23790 l
3. CPV: 15321600-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁶

1. Przedmiot zamówienia : Nektar z czarnej porzeczki 1 l
2. Ilość: gwarantowana : 9640 l
opcjonalna : 9640 l
OGÓŁEM: 19280 l
3. CPV: 15321000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁷

1. Przedmiot zamówienia : Sok pomarańczowy 1 l
2. Ilość: gwarantowana : 12215 l
opcjonalna : 12215 l
OGÓŁEM: 24430 l
3. CPV: 15321100-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁸

1. Przedmiot zamówienia : Sok pomarańczowy 0,2l
2. Ilość: gwarantowana : 11580 l
opcjonalna : 11580 l
OGÓŁEM: 23160 l
3. CPV: 15321100-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²⁷ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

²⁸ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁹

1. Przedmiot zamówienia : Sok wieloowocowy 1 l
2. Ilość: gwarantowana : 11145 l
opcjonalna : 11145 l
OGÓŁEM: 22290 l
3. CPV: 15321600-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁰

1. Przedmiot zamówienia : Sok wieloowocowy 0,2l
2. Ilość: gwarantowana : 11385 l
opcjonalna : 11385 l
OGÓŁEM: 22770 l
3. CPV: 15321600-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²⁹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

³⁰ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³¹

1. Przedmiot zamówienia : Sok multiwitamina 1 l
2. Ilość: gwarantowana : 8430 l
opcjonalna : 8430 l
OGÓŁEM: 16860 l
3. CPV: 15321000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³²

1. Przedmiot zamówienia : Sok multiwitamina 0,2 l
2. Ilość: gwarantowana : 8670 l
opcjonalna : 8670 l
OGÓŁEM: 17340 l
3. CPV: 15321000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

³² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³³

1. Przedmiot zamówienia : Sok pomidorowy
2. Ilość: gwarantowana : 2435 l
opcjonalna : 2435 l
OGÓŁEM: 4870 l
3. CPV: 15322100-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁴

1. Przedmiot zamówienia : Sok owocowo-warzywny różne smaki 0,25-0,33
2. Ilość: gwarantowana : 7006 l
opcjonalna : 7006 l
OGÓŁEM: 14012 l
3. CPV: 15320000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³³ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

³⁴ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁵

1. Przedmiot zamówienia : Jabłka suszone
2. Ilość: gwarantowana : 182 kg
opcjonalna : 182 kg
OGÓŁEM: 364 kg
3. CPV: 15332100-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁶

1. Przedmiot zamówienia : Śliwki suszone
2. Ilość: gwarantowana : 321,50 kg
opcjonalna : 321,50 kg
OGÓŁEM: 643 kg
3. CPV: 15332410-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

³⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁷

1. Przedmiot zamówienia : Pomidory suszone
2. Ilość: gwarantowana : 268 kg
opcjonalna : 268 kg
OGÓŁEM: 536 kg
3. CPV: 15331134-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁸

1. Przedmiot zamówienia : Morele suszone
2. Ilość: gwarantowana : 204 kg
opcjonalna : 204 kg
OGÓŁEM: 408 kg
3. CPV: 15332410-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³⁷ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

³⁸ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁹

1. Przedmiot zamówienia : Żurawina suszona
2. Ilość: gwarantowana : 166 kg
opcjonalna : 166 kg
OGÓŁEM: 332 kg
3. CPV: 15332000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴⁰

1. Przedmiot zamówienia : Żurawina do mięs
2. Ilość: gwarantowana : 232 kg
opcjonalna : 232 kg
OGÓŁEM: 464 kg
3. CPV: 15332000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³⁹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

⁴⁰ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴¹

1. Przedmiot zamówienia : Pestki dyni łuskane
2. Ilość: gwarantowana : 150,50 kg
opcjonalna : 150,50 kg
OGÓŁEM: 301 kg
3. CPV: 03211900-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴²

1. Przedmiot zamówienia : Słonecznik łuskany
2. Ilość: gwarantowana : 152 kg
opcjonalna : 152 kg
OGÓŁEM: 304 kg
3. CPV: 03211900-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁴¹ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

⁴² *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴³

1. Przedmiot zamówienia : Rodzynki
2. Ilość: gwarantowana : 204,50 kg
opcjonalna : 204,50 kg
OGÓŁEM: 409 kg
3. CPV: 03222115-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴⁴

1. Przedmiot zamówienia : Płatki migdałowe
2. Ilość: gwarantowana : 132 kg
opcjonalna : 132 kg
OGÓŁEM: 264 kg
3. CPV: 15332000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁴³ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

⁴⁴ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴⁵

1. Przedmiot zamówienia : Ananas w syropie
2. Ilość: gwarantowana : 2324 kg
opcjonalna : 2324 kg
OGÓŁEM: 4648 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴⁶

1. Przedmiot zamówienia : Brzoskwinie w syropie
2. Ilość: gwarantowana : 2264 kg
opcjonalna : 2264 kg
OGÓŁEM: 4528 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁴⁵ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

⁴⁶ *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze					2 Regionalna Baza logistyczna (ZZ) Warszawa	** 1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Zegrze	Magazyn Wesola	Magazyn Kazuń	Magazyn Przasnysz	Magazyn Ciechanów				
Ogórki konserwowe	kg	600	300	200	100	200	150	350	1 900	3 800
Ogórki słodko-kwaśne	kg	400	150	200	100	150	50	100	1 150	2 300
Papryka konserwowa	kg	550	150	200	100	100	150	150	1 400	2 800
Chrzan tarty	kg	150	40	50	50	50	15	110	465	930
Buraczki konserwowe	kg	450	100	200	100	150	100	35	1 135	2 270
Oliwki zielone	kg	4	1	1	4	0	10	40	60	120
Ćwikła z chrzanem	kg	100	30	40	25	50	15	5	265	530
Sałatka warzywna 5-składnikowa	kg	600	200	170	100	150	40	25	1 285	2 570
Sałatka warzywna 2-składnikowa	kg	400	200	100	50	50	40	25	865	1 730
Sałatka z czerwonej kapusty	kg	600	200	100	100	100	50	0	1150	2 300
Sałatka szwedzka	kg	400	200	150	75	75	60	45	1 005	2 010
Sałatka rubinowa	kg	125	200	150	100	75	20	25	695	1 390
Sałatka naddunajska	kg	150	200	175	100	95	20	25	765	1 530
Sałatka selerowo-marchwiowa	kg	50	50	100	50	50	35	25	360	720
Sałatka warzywna	kg	150	100	125	75	75	25	20	570	1 140
Sałatka patisonowa	kg	250	200	200	75	100	40	10	875	1 750
Szczaw konserwowy	kg	20	20	20	25	25	25	20	155	310
Przecier ogórkowy	kg	0	0	0	10	0	10	0	20	40
Kukurydza konserwowa	kg	300	100	150	150	100	45	300	1 145	2 290
Pieczarki konserwowe	kg	100	150	150	75	75	35	90	675	1 350
Pomidory w puszcze	kg	50	10	0	10	0	60	190	320	640
Leczo pieczarkowe	kg	100	100	60	75	100	25	35	495	990
Seler konserwowy	l	150	100	0	50	25	20	25	370	740
Sok jabłkowy 1l	l	1 000	200	600	100	300	200	220	2 620	5 240
Sok jabłkowy 0,2l	l	1 000	150	600	150	300	200	600	3 000	6 000
Nektar z czarnej porzeczki 1l	l	1 000	300	600	100	300	50	140	2 490	4 980

Sok pomarańczowy 1l	l	1 000	300	600	100	300	200	220	2 720	5 440
Sok pomarańczowy 0,2 l	l	1 000	100	600	150	300	200	600	2 950	5 900
Sok wieloowocowy 1l	l	800	300	600	100	300	100	220	2 420	4 840
Sok wieloowocowy 0,2 l	l	900	400	600	150	300	200	550	3 100	6 200
Sok multiwitamina 1 l	l	600	200	300	100	300	200	5	1 705	3 410
Sok multiwitamina 0,2 l	l	900	200	400	150	300	200	50	2 200	4 400
Sok pomidorowy	l	50	10	100	25	50	40	50	325	650
Sok owocowo warzywny różne smaki 0,25-0,33	kg	600	200	400	200	300	200	150	2 050	4 100
Jabłka suszone	kg	1	0,5	1	0,5	0	15	18	35,5	71
Śliwki suszone	kg	1	0,5	1	0,5	0	15	60	78	156
Pomidory suszone	kg	2,5	0,5	1	2	0	10	55	71	142
Morele suszone	kg	2	0,5	1	0,5	0	15	15	34	68
Żurawina suszona	kg	6	1	2	4	0	15	15	43	86
Żurawina do mięs	kg	5,5	1	4	2	0	15	15	42,5	85
Pestki dyni łuskane	kg	4,5	0,5	0	1	0	10	11,5	27,5	55
Słonecznik łuskany	kg	6	0,5	0	1	0	10	11,5	29	58
Rodzynki	kg	6	0,5	1	4	1	10	15	37,5	75
Płatki migdałowe	kg	2,5	0,5	1	2	0	10	15	31	62
Ananas w syropie	kg	175	15	40	50	30	40	160	510	1 020
Brzoskwinia w syropie	kg	175	15	20	50	15	40	160	475	950

* **26 WOG(JW. 4809) Zegrze** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: CSŁiI Zegrze, 1 Brygada Pancerna(JW 1230) Wesola, 2 pułk saperów(JW 2189) Kazuń, 2 Ośrodek Radioelektroniczny(JW 5699) Przasnysz, 5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej(JW. 5448)

****1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW4198) Warszawa** – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 11; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki		***Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec	Magazyn Mińsk Mazowiecki	Magazyn Siedlce	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Ogórki konserwowe	kg	800	50	100	40	175	250	50	50	1515	3 030
Ogórki słodko-kwaśne	kg	400	50	100	40	150	250	50	50	1090	2 180
Papryka konserwowa	kg	400	40	100	40	225	100	50	50	1005	2 010
Chrzan tarty	kg	300	20	50	40	50	60	12,5	25	557,5	1115
Buraczki konserwowe	kg	40	15	30	60	55	35	40	100	375	750
Oliwki zielone konserwowe	kg	150	2	2	0	40	15	12,5	5	226,5	453
Ćwikła z chrzanem	kg	500	15	40	40	50	60	5	15	725	1 450
Sałátka warzywna 5-składnikowa	kg	400	25	70	40	60	55	15	50	715	1 430
Sałátka warzywna 2 składnikowa	kg	400	25	50	40	60	50	15	50	690	1 380
Sałátka z czerwonej kapusty	kg	500	30	50	40	45	50	15	50	780	1 560
Sałátka szwedzka	kg	500	80	70	40	80	70	15	50	905	1 810
Sałátka rubinowa	kg	400	25	50	40	50	50	15	50	680	1 360
Sałátka naddunajska	kg	400	30	50	40	40	50	15	50	675	1 350
Sałátka selerowo-marchwiowa	kg	300	0	50	40	40	50	15	50	545	1 090
Sałátka warzywna	kg	300	30	50	40	50	50	15	50	585	1 170
Sałátka patisonowa	kg	300	40	50	60	50	50	20	50	620	1 240
Szczaw konserwowy	kg	300	10	40	40	35	40	0	10	475	950
Przecier ogórkowy	kg	100	20	10	0	10	10	0	0	150	300
Kukurydza konserwowa	kg	80	10	30	40	70	60	50	50	390	780
Pieczarki konserwowe	kg	200	60	80	40	75	80	50	50	635	1 270

Pomidory w puszcze	kg	60	30	6	20	65	65	40	22,5	308,5	617
Leczo pieczarkowe	kg	200	60	110	20	70	80	0	150	690	1 380
Seler konserwowy	kg	16	15	10	0	60	20	40	75	236	472
Sok jabłkowy 1l	l	600	75	200	20	500	400	400	400	2595	5 190
Sok jabłkowy 0,2l	l	900	60	200	300	600	500	200	200	2960	5 920
Nektar z czarnej porzeczki 1l	l	500	30	150	20	600	450	200	400	2350	4 700
Sok pomarańczowy 1l	l	800	75	200	20	600	500	250	400	2845	5 690
Sok pomarańczowy 0,2 l	l	800	75	150	300	450	450	150	200	2575	5 150
Sok wieloowocowy 1l	l	800	60	200	20	550	450	150	200	2430	4 860
Sok wieloowocowy 0,2 l	l	800	60	150	300	600	450	200	200	2760	5 520
Sok multiwitamina 1 l	l	200	40	50	10	475	400	150	200	1525	3 050
Sok multiwitamina 0, l	l	700	60	100	10	200	400	150	200	1820	3 640
Sok pomidorowy	l	90	30	30	20	150	100	50	60	530	1 060
Sok owocowo warzywny różne smaki 0,25-0,33	l	7,5	2	1,5	0	600	400	250	200	1461	2 922
Jabłka suszone	kg	30	2	1,5	0	5	5	7,5	10	61	122
Śliwki suszone	kg	35	2	4	0	6	2	10	10	69	138
Pomidory suszone	kg	15	2	1,5	0	12,5	6	10	4	51	102
Morele suszone	kg	1	2	0	0	3	2	10	10	28	56
Żurawina suszona	kg	2	2	2	0	4	2	6	4	22	44
Żurawina do mięs	kg	2	1	1	0	3	2	6	4	19	38
Pestki dyni łuskane	kg	2	1	1	0	4,5	2	2,5	2	15	30
Słonecznik łuskany	kg	1	0	0	0	2	2	2,5	2	9,5	19
Rodzynki	kg	40	0	0	0	3	2	5	4	54	108
Płatki migdałowe	kg	2	0	4	0	2	2	10	3	23	46
Ananas w syropie	kg	60	10	20	20	65	40	75	30	320	640
Brzoskwinia w syropie	kg	50	10	20	0	65	35	75	15	270	540

*** 42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom ,32 dywizjon rakietowy OP(JW 3934) Olszewnica Stara, 37 dywizjon rakietowy OP (JW 3939) Sochaczew, 1 Ośrodek Radioelektroniczny(JW 3411) Grójec.

****23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki-** dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki, Grupa zabezpieczenia Siedlce

***Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej – dostawa do magazynów na terenie OZZW Warszawa, OZZW Mińsk Mazowiecki

ZADANIE III – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko					**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok		OPCJA 2 Regionalna Baza logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Giżycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Gołdap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża		
Ogórki konserwowe	kg	150	700	800	200	150	300	300	2600	5 200
Ogórki słodko-kwaśne	kg	0	0	0	0	0	300	0	300	600
Papryka konserwowa	kg	150	350	400	80	80	300	300	1660	3 320
Chrzan tarty	kg	60	150	150	60	80	75	30	605	1 210
Buraczki konserwowe	kg	200	200	200	70	100	0	0	770	1 540
Oliwki zielone konserwowe	kg	10	200	10	5	10	18,5	0	253,5	507
Ćwikła z chrzanem	kg	25	200	150	20	20	30	15	460	920
Salatka warzywna 5-składnikowa	kg	80	600	500	80	80	225	100	1665	3 330
Salatka warzywna 2-składnikowa	kg	0	0	0	0	0	225	100	325	650
Salatka z czerwonej kapusty	kg	100	600	600	100	80	150	0	1630	3 260
Salatka szwedzka	kg	60	0	400	60	60	225	100	905	1 810
Salatka rubinowa	kg	50	600	400	60	80	150	0	1340	2 680
Salatka naddunajska	kg	0	0	0	0	0	150	0	150	300
Salatka selerowo-marchwiowa	kg	0	0	400	0	0	75	75	550	1 100
Salatka warzywna	kg	0	0	0	0	0	75	100	175	350
Salatka patisonowa	kg	0	0	0	0	0	0	50	50	100
Szczaw konserwowy	kg	20	0	120	30	40	150	50	410	820
Przecier ogórkowy	kg	20	0	120	30	40	75	0	285	570
Kukurydza konserwowa	kg	100	500	200	40	50	60	25	975	1 950
Pieczarki konserwowe	kg	100	100	300	100	80	100	25	805	1 610
Pomidory w puszcze	kg	50	400	80	50	50	0	0	630	1 260
Leczo pieczarkowe	kg	100	400	360	100	100	375	0	1435	2 870
Seler konserwowy	kg	100	200	180	50	40	0	15	585	1 170
Sok jabłkowy 1l	l	300	2 500	800	300	400	750	500	5550	11 100
Sok jabłkowy 0,2l	l	300	1 500	1 000	300	100	600	500	4300	8 600
Nektar z czarnej porzeczki 1l	l	300	1 000	1 000	200	200	600	200	3500	7 000

Sok pomarańczowy 1l	l	300	2 500	800	300	400	750	250	5300	10 600
Sok pomarańczowy 0,2 l	l	300	1 500	1 000	200	200	600	400	4200	8 400
Sok wieloowocowy 1l	l	300	2 500	800	300	200	750	150	5000	10 000
Sok wieloowocowy 0,2 l	l	300	1 500	800	300	200	600	0	3700	7 400
Sok multiwitamina 1 l	l	200	2 500	800	200	200	600	0	4500	9 000
Sok multiwitamina 0,2 l	l	200	1 500	800	200	200	450	0	3350	6 700
Sok pomidorowy	l	80	300	100	100	80	375	0	1035	2 070
Sok owocowo warzywny różne smaki 0,25-0,33	l	100	1 000	320	100	200	750	0	2470	4 940
Jabłka suszone	kg	15	30	5	10	10	7,5	0	77,5	155
Śliwki suszone	kg	20	50	5	10	20	6	10	121	242
Pomidory suszone	kg	20	40	5	20	40	0	0	125	250
Morele suszone	kg	20	30	5	10	20	6	0	91	182
Żurawina suszona	kg	10	40	5	5	10	6	0	76	152
Żurawina do mięs	kg	10	10	75	20	5	6	0	126	252
Pestki dyni łuskane	kg	5	75	5	5	5	6	0	101	202
Słonecznik łuskany	kg	5	75	5	5	10	6	0	106	212
Rodzynki	kg	10	35	5	10	20	6	10	96	192
Płatki migdałowe	kg	10	30	5	10	10	1	0	66	132
Ananas w syropie	kg	100	500	150	100	100	20	25	995	1 990
Brzoskwinia w syropie	kg	100	500	150	100	100	20	50	1020	2 040

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

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

ZADANIE IV – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn			OPCJA 2 Regionalna Baza logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec		
Ogórki konserwowe	kg	150	250	250	200	200	125	20	1195	2 390
Ogórki słodko-kwaśne	kg	50	200	250	150	200	140	20	1010	2 020
Papryka konserwowa	kg	55	200	220	220	200	60	20	975	1 950
Chrzan tarty	kg	30	20	40	20	25	15	20	170	340
Buraczki konserwowe	kg	55	150	170	180	400	45	20	1020	2 040
Oliwki zielone konserwowe	kg	1	3	5	3	0	10	4	26	52
Ćwikła z chrzanem	kg	10	20	25	20	25	30	20	150	300
Sałatka warzywna 5-składnikowa	kg	150	150	200	200	250	90	20	1060	2 120
Sałatka warzywna 2 składnikowa	kg	250	130	50	50	250	45	0	775	1 550
Sałatka z czerwonej kapusty	kg	300	150	130	150	250	0	20	1000	2 000
Sałatka szwedzka	kg	150	150	220	200	250	35	20	1025	2 050
Sałatka rubinowa	kg	0	100	120	30	250	25	0	525	1 050
Sałatka naddunajska	kg	0	0	0	0	250	35	0	285	570
Sałatka selerowo-marchwiowa	kg	25	50	50	50	200	35	0	410	820
Sałatka warzywna	kg	25	50	30	50	200	35	20	410	820
Sałatka patisonowa	kg	50	50	30	30	150	15	20	345	690
Szczaw konserwowy	kg	50	50	50	20	50	35	20	275	550
Przecier ogórkowy	kg	50	30	5	30	0	0	10	125	250
Kukurydza konserwowa	kg	100	100	60	60	100	45	20	485	970
Pieczarki konserwowe	kg	40	150	150	200	250	50	20	860	1 720
Pomidory w puszcze	kg	50	30	30	20	0	25	0	155	310
Leczo pieczarkowe	kg	50	100	80	80	0	20	0	330	660
Seler konserwowy	kg	40	40	20	40	0	7,5	20	167,5	335
Sok jabłkowy 1l	l	180	220	200	450	250	150	20	1470	2 940
Sok jabłkowy 0,2l	l	200	150	60	60	1 000	125	40	1635	3 270
Nektar z czarnej porzeczki 1l	l	250	80	130	400	250	150	40	1300	2 600
Sok pomarańczowy 1l	l	280	150	200	300	250	150	20	1350	2 700
Sok pomarańczowy 0,2 l	l	200	150	60	280	1 000	125	40	1855	3 710
Sok wieloowocowy 1l	l	200	200	150	400	250	75	20	1295	2 590

Sok wieloowocowy 0,2 l	l	120	150	60	330	1 000	125	40	1825	3 650
Sok multiwitamina 1 l	l	200	200	50	0	250	0	0	700	1 400
Sok multiwitamina 0,2 l	l	120	150	30	0	1 000	0	0	1300	2 600
Sok pomidorowy	l	50	50	40	70	250	75	10	545	1 090
Sok owocowo warzywny różne smaki 0,25-0,33	l	180	50	30	150	400	175	40	1025	2 050
Jabłka suszone	kg	2	2	2	2	0	0	0	8	16
Śliwki suszone	kg	15	15	7,5	15	0	0	1	53,5	107
Pomidory suszone	kg	4	5	10	2	0	0	0	21	42
Morele suszone	kg	15	15	10	10	0	0	1	51	102
Żurawina suszona	kg	3	5	10	4	0	3	0	25	50
Żurawina do mięs	kg	1	10	6	15	0	12,5	0	44,5	89
Pestki dyni łuskane	kg	2	1	1	1	0	2	0	7	14
Słonecznik łuskany	kg	2	1	1	1,5	0	2	0	7,5	15
Rodzynki	kg	5	3	1	3	0	5	0	17	34
Płatki migdałowe	kg	4	1	1	4	0	2	0	12	24
Ananas w syropie	kg	40	80	80	50	200	45	4	499	998
Brzoskwinia w syropie	kg	40	80	80	50	200	45	4	499	998

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

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

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA OGÓRKI KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Ogórki konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

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
1	Wygląd zewnętrzny - ogórków - zalewy - przypraw	ogórki bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia Zalewa klarowna z lekką opalizacją; o barwie jasnożółtej dopuszcza się osad pochodzący z przypraw Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, ziele angielskie, ząbki czosnku, pieprz czarny, gorczyca żółta; dopuszcza się również stosowanie: baldachów kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, czosnku lub korzenia chrzanu, gorczycy oraz wyciągów z pozostałych przypraw, tj. czosnku, w przypadku użycia korzenia chrzanu (i odwrotnie), pieprzu czarnego, ziela angielskiego, liści laurowych
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość ogórków, cm - długość - średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu	6,0-11,0 do 4,5 (ale nie więcej niż połowa długości ogórków)	pkt. 5.3
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m)	0,5-1,0	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
5	Stosunek masy ogórków odcedzonych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 ogórków konserwowych 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar długości i średnicy ogórków.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5 l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

OGÓRKI SŁODKO-KWAŚNE

1. Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków słodko-kwaśnych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków słodko-kwaśnych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.3 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Ogórki słodko-kwaśne

Produkt otrzymany z całych lub krojonych warzyw (ogórek świeży- nie mniej niż 45%, dynia- nie mniej niż - 3%) w zalewie (woda - 23%, ocet-16%, cukier-11%, sól-2%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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
1	Wygląd i konsystencja	Ogórki (pokrojone lub całe), dynia (pokrojona), warzywa zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o zawartości 900g.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

PAPRYKA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Papryka konserwowa

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację

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
1	Wygląd - papryki - zalewy	Strąki krojone na połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany Opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw
2	Konsystencja	Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	5,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
7	Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

CHRZAN TARTY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chrzanu tartego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrzanu tartego przeznaczonego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Chrzan tarty

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru

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
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia
2	Smak i zapach	Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	7,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,8	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia chrzanu tartego 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane o masie 250g lub 900g.

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 - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

BURACZKI KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania buraczków konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraczków konserwowych 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Buraczki konserwowe

Produkt otrzymany z buraków ćwikłowych obranych, całych, krajanych lub przetartych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany

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
1	Wygląd - buraków całych - buraków krojonych - buraków przetartych - zalewy	Kształt kulisty lub owalny (średnica poprzeczna mierzona w najszerszym miejscu - nie więcej niż 5cm) Plastry, paski, talarki Przetarta, gęsta masa Ciecz ciemnoamarantowa, klarowna lub opalizująca, dopuszcza się niewielki osad na dnie
2	Konsystencja	Wyrównana, buraki miękkie, niewłókniste
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,7	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-17
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia buraczków konserwowych 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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 - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto (w przypadku buraków całych lub krajanych) dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

OLIWKI ZIELONE KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwek zielonych konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwek zielonych konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się
Załącznik nr 1 do SIWZ nr sprawy: D/136/2020; strona 48 z 175

ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Oliwki zielone konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych zielonych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd	Całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, o barwie oliwkowej
2	Konsystencja	Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,	0,1	PN-A-75101-17

	%(m/m), nie więcej niż		
4	Masa netto oliwek po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	65	PN-A-75101-15

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 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ćwikły z chrzanem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwikły z chrzanem przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Ćwikła z chrzanem

Produkt otrzymany z ugotowanych, obranych, przetartych buraków oraz startego chrzanu (w ilości nie mniejszej niż 20%), z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany

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
1	Wygląd	Przetarta, gęsta masa powstała z wymieszania tartego chrzanu i przetartych buraków
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla buraków ćwikłowych i chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	6,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia cwikły z chrzanem 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SALATKA WARZYWNA 5-SKŁADNIKOWA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 5-składnikowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 5-składnikowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sałatka warzywna 5-składnikowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 sałatki warzywnej 5-składnikowej 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SALATKA WARZYWNA 2-SKŁADNIKOWA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 2-składnikowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 2-składnikowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sałatka warzywna 2-składnikowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (buraczki, cebula) w zalewie, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki warzywnej 2-składnikowej 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SAŁATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki z czerwonej kapusty.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki z czerwonej kapusty przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

–

1.3 Określenie produktu

Salatka z czerwonej kapusty

Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej (60%), w zalewie z dodatkiem octu (7%), cukru (10%), soli (2%), wody (18%), kwasu cytrynowego (3%), przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd i konsystencja	Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu;
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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.

2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki z czerwonej kapusty 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SALATKA SZWEDZKA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki szwedzkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki szwedzkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sałatka szwedzka

Produkt otrzymany z pokrojonych w plasterki świeżych ogórków (63%), w zalewie z dodatkiem octu(9%), soli(1%), cukru(9%), wody(18%), przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd - warzyw - zalewy	Ogórki pokrojone w plastry, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, pokryte całkowicie zalewą Dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej
2	Konsystencja	Składniki miękkie lecz nie rozpadające się
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcięnięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 sałatki szwedzkiej 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SALATKA RUBINOWA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki rubinowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki rubinowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

Załącznik nr 1 do SIWZ nr sprawy: D/136/2020; strona 67 z 175

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sałatka rubinowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusta biała-40%, marchew-15%, buraki wiórki-7%, cebula-5%) w zalewie (woda-15%, cukier-8%, ocet-8%, sól-2%), utwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04

2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 sałatki rubinowej 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l.

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 - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SAŁATKA NADDUNAJSKA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki naddunajskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki naddunajskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się
Załącznik nr 1 do SIWZ nr sprawy: D/136/2020; strona 70 z 175

ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Salatka naddunajska

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek kwaszony-32%, marchew-15%, papryka 10%, cebula 10%) w zalewie (woda-15%, cukier-8%, ocet-8%, sól-2%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 sałatki naddunajskiej 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SALATKA SELEROWO-MARCHWIOWA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania sałatki selerowo-marchwiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki selerowo-marchwiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sałatka selerowo-marchwiowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (seler-33%, marchew-33%) w zalewie (woda-20%, cukier-10%, sól-2%, kwasek cytrynowy-2%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się

2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 sałatki selerowo-marchwiowej 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SALATKA WARZYWNA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sałatka warzywna

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusta kwaszona-35%, marchew-15%, papryka-10%, cebula-7%) w zalewie (woda-15%, cukier-8%, ocet-8%, sól-2%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SAŁATKA PATISONOWA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki patisonowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki patisonowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Salatka patisonowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek świeży-60%, patison-12%) w zalewie (woda-11%, ocet-8%, cukier-8%, sól-1%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l.

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 - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SZCZAW KONSERWOWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczawiu konserwowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego przeznaczonego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Szczaw konserwowy

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację

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
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie
2	Konsystencja	Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla przecieru szczawowego, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia szczawiu konserwowanego 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

PRZECIER OGÓRKOWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przecieru ogórkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru ogórkowego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Przecier ogórkowy

Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji.

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
1	Barwa	Typowa dla ogórków kwaszonych
2	Konsystencja	Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż	4	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % (m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	3,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18

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 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

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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 – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

KUKURYDZA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kukurydzy konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydzy konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Kukurydza konserwowa

Produkt otrzymany z ziarn kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej Opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji
3	Smak i zapach	Słonawosłodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto ziarn po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
5	Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziarn po odcieknięciu, %(m/m), nie więcej	1,0	PN-A-75101-16

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 kukurydzy konserwowej 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – puszki metalowe o masie 280g lub 400g.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

PIECZARKI KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieczarek konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek konserwowych 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-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Pieczarki konserwowe

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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	Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą;	PN-A-78509
2	Barwa	Dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; barwa zalewy słomkowa	
3	Konsystencja	Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się	
4	Smak i zapach	Korzennekwaśny, bez posmaków i zapachów obcych;	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość, cm - średnica kapeluszy - długość trzonów, nie większa niż	od 1,0 do 4,0 1,5 4,0	PN-A-78509
2	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	4,0	
3	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	nie dopuszcza się	
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m)	od 0,8 do 1,5	
5	Zawartość chlorku sodu, %(m/m)	od 1,0 do 2,0	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego - pochodzenia zwierzęcego	0,02 niedopuszczalna	
8	Stosunek masy grzybów po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	60	

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 pieczarek marynowanych 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

POMIDORY KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów konserwowych 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

1.3 Określenie produktu

Pomidory konserwowe

Produkt otrzymany z całych, dojrzałych, obieranych pomidorów z dodatkiem soku pomidorowego i kwasu cytrynowego (regulator kwasowości), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd	Pomidory całe, obrane, zdrowe, w zalewie, o wyrównanej wielkości; dopuszcza się nieznaczne pozostałości skórek
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Konsystencja	Miękka, wyrównana; niedopuszczalna zbyt twarda lub mazista
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników poddanych obróbce termicznej, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
2	Masa pomidorów po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15

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 wynosić 2,5kg.

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 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - puszki metalowe, okrągłe.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

LECZO PIECZARKOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania lecza pieczarkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego lecza pieczarkowego przeznaczonego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Leczo pieczarkowe

Produkt otrzymany z rozdrobnionych świeżych warzyw i pieczarek z dodatkiem tłuszczów jadalnych, koncentratu pomidorowego, soli i przypraw aromatyczno-smakowych, z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

Załącznik nr 1 do SIWZ nr sprawy: D/136/2020; strona 98 z 175

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
1	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym
2	Konsystencja i wygląd	Półpłynna do gęstej, z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw i pieczarek
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia lecza pieczarkowego 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l.

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SELER KONSERWOWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera konserwowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera konserwowego przeznaczonego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Seler konserwowy

Produkt otrzymany z pokrojonego w cienkie paski obranego korzenia selera, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd	Seler rozdrobniony (pocięty w paski), w klarownej zalewie
2	Barwa	Biała z odcieniem kremowym, wyrównana
2	Konsystencja	Wyrównana, miękka, lecz nie rozgotowana, zachowany kształt nadany przy rozdrobnieniu
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla selera, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Stosunek masy selera po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o zawartości 300g lub 320g

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 - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SOK JABŁKOWY 1L

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego 1l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego 1l przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok jabłkowy 1l

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie

właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SOK JABŁKOWY 0,2L

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego 0,2l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego 0,2l przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok jabłkowy 0,2l

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektaru z czarnej porzeczki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektaru z czarnej porzeczki przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Nektar z czarnej porzeczki

Wyrób zdolny do fermentacji lecz niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- soku z czarnej porzeczki,
- soku z czarnej porzeczki odtworzonego z zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,
- zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,
- soku z czarnej porzeczki wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,
- soku z czarnej porzeczki w proszku,
- przecieru z czarnej porzeczki lub zagęszczonego przecieru z czarnej porzeczki
- mieszaniny tych wszystkich w/w wyrobów

spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa.

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
1	Wygląd	Płyn z ewentualną zawiesiną rozdrobnionej tkanki użytych owoców, pozbawiony fragmentów skórki, nasion i części niejadalnych; dopuszczalne rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki owoców
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców

3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych
---	---------------	--

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN-12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż	0,3	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia nektaru z czarnej porzeczki 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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny nektaru, uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml nektaru.

Barwę ocenić wzrokowo, w świetle dziennym, trzymając probówkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml nektaru o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SOK POMARAŃCZOWY 1L

1.Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego 1l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego 1l przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok pomarańczowy 1l

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-09

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SOK POMARAŃCZOWY 0,2L

1.Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego 0,2l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego 0,2l przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok pomarańczowy 0,2l

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-09

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SOK WIELOOWOCOWY 1L

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego 1L.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego 1L przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok wieloowocowy 1l

Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-09

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SOK WIELOOWOCOWY 0,2L

1.Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego 0,2l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego 0,2l przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok wieloowocowy 0,2l

Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-09

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku wieloowocowego 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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SOK MULTIWITAMINA 1L

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku multiwitamina 1l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku multiwitamina 1l przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sok multiwitamina 1I

Sok owocowo-marchwiowy, otrzymany z zagęszczonych soków i przecierów z owoców (m.in. z jabłek, pomarańczy, ananasów, bananów, mango, gujawy), oraz zagęszczonego soku lub przecieru z marchwi, z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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
1	Wygląd	Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych użytych surowców; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki użytych owoców i warzyw	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny	p.5.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Zawartość, zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1l.

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

4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał.

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

SOK MULTIWITAMINA 0,2L

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku multiwitamina 0,2l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku multiwitamina 0,2l przeznaczonego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Sok multiwitamina 0,2l

Sok owocowo-marchwiowy, otrzymany z zagęszczonych soków i przecierów z owoców (m.in. z jabłek, pomarańczy, ananasów, bananów, mango, gujawy), oraz zagęszczonego soku lub przecieru z marchwi, z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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
1	Wygląd	Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych użytych surowców; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki użytych owoców i warzyw	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym	p.5.2
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Zawartość, zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał.

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

SOK POMIDOROWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomidorowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomidorowego przeznaczonego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

1.3 Określenie produktu

Sok pomidorowy

Produkt otrzymany z soku pomidorowego surowego lub zagęszczonego soku pomidorowego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku surowego podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie
2	Barwa	Właściwa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż	0,19	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż:	1,5	PN-A-75101-10 PN-EN 12133
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż:	0,04	PN-A-75101-18

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. Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1 l.

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta..

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku pomidorowego 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 organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SOK OWOCOWO-WARZYWNY 0,25L-0,33L

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku owocowo-warzywnego 0,25l-0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku owocowo-warzywnego 0,25l-0,33l przeznaczonego 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

1.3 Określenie produktu

Sok owocowo-warzywny 0,25l-0,33l.

Produkt płynny, otrzymany z soków i/lub półproduktów warzywnych (soki warzywne surowe, soki warzywne zagęszczane, przeciery warzywne) oraz soków i/lub półproduktów owocowych (soki owocowe surowe, soki owocowe zagęszczane, przeciery owocowe) spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Asortyment soków:

- banan-marchew-jabłko,
- brzoskwinia-marchew-jabłko,
- malina-marchew-jabłko,
- truskawka-marchew-jabłko,
- marchew-jabłko-pomarańcza

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd: - sok naturalnie mętny - sok przecierowy	Sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miążgi; dopuszcza się rozwarstwienie
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %, nie mniej niż	0,30	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż: - dla soku z udziałem soku i/lub przecieru z truskawek	0,04 0,06	PN-A-75101-18

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

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

3. Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - butelki szklane lub kartoniki o pojemności 0,25 l i 0,33 l.

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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

JABŁKA SUSZONE

1.Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłek suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek suszonych 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-77608 Produkty owocowe – Jabłka, gruszki, wiśnie suszone
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Jabłka suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych jabłek, krojonych, obranych lub nie obranych, bez komory nasiennej, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

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
1	Wygląd ogólny	Plastry, kostka, cząstki, obrane lub nie obrane, bez komory nasiennej
2	Barwa	Jasnokremowa do żółtej, dopuszczalne nieznaczne zbrunatnienie na krawędziach cięcia
3	Konsystencja	Lekko elastyczna, cząstki jabłek niezlepiające się przy ucisku
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość, mm - plastry - cząstki	średnica nie mniej niż 30 mm nie mniej niż 90%(m/m)cząstek powinna mieć szerokość od10mm do 25mm	pkt.5.3
2	Owoce z wadami barwy, %(m/m), nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
3	Owoce uszkodzone mechanicznie, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Wyściółki komór nasiennych, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż	10	
5	Szypułki lub nasiona, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż	5	
6	Owoce suszone robaczywe	nieobecne	PN-A-77608
7	Objawy zepsucia	niedopuszczalne	
8	Kawałki owoców, %(m/m), nie więcej niż	2	PN-A-75101-18
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	
10	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
11	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	20	PN-A-77608

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 wynosić 1 kg.

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 jabłek suszonych 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu jabłek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wielkość sprawdzić mierząc średnicę plastrów i szerokość cząstek.

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

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

ŚLIWKI SUSZONE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek suszonych 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-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Śliwki suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Śliwki bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórą
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek
3	Konsystencja	Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu,
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	nieobecne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia	niedopuszczalne	

4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18
8	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	35	PN-A-75201

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 wynosić 1 kg.

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 śliwek suszonych 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu śliwek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Załącznik nr 1 do SIWZ nr sprawy: D/136/2020; strona 145 z 175

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

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

POMIDORY SUSZONE

1.Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Pomidory suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pomidorów, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

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
1	Wygląd ogólny	Wysuszone połówki pomidorów, czyste, zdrowe (nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak śladów pleśni i gnicia
2	Barwa	Charakterystyczna dla pomidorów poddanych procesom technologicznym
3	Konsystencja	Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych

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 powinna wynosić 500g.

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 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na 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

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością)..

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

MORELE SUSZONE

1. Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania moreli suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.3 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.4 Określenie produktu

Morele suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

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
1	Wygląd ogólny	Morele bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórą
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku moreli
3	Konsystencja	Mięsista, morele o elastycznym, giętym miąższu,
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	nieobecne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia	niedopuszczalne	
4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

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 powinna wynosić 1 kg.

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 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu moreli suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

ŻURAWINA SUSZONA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny suszonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny suszonej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-03 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych- Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Żurawina suszona

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców żurawiny poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

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
1	Wygląd ogólny	Całe owoce, czyste, zdrowe(nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak pleśni i gnicia
2	Barwa	Ciemnoróżowa, czerwono-bordowa, zmieniona procesem technologicznym
3	Konsystencja	Owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy nacisku,
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, lekko cierpki, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Sucha masa,%(m/m), nie mniej niż	88,0	PN-A-75101-03
2	Zawartość owoców przypalonych, %(m/m), nie więcej niż	6,0	PN-A-75101-16
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, - pochodzenia zwierzęcego - pochodzenia roślinnego%(m/m), nie więcej niż	niedopuszczalna 0,3	PN-A-75101-17

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 wynosić 1 kg.

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 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

ŻURAWINA DO MIĘS

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny do mięs.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny do mięs przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-A-75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
- PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych

1.3 Określenie produktu

Żurawina do mięs

Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji otrzymany z owoców żurawiny, z dodatkiem cukru, substancji żelujących(pektyn), syropu glukozowo-fruktozowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem, pasteryzowany

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40g owoców.

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
1	Wygląd	Całe owoce i ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie,
2	Barwa	Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia
3	Konsystencja	Niedopuszczalna zbyt twarda lub zbyt luźna
4	Smak	Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych
5	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych
6	Objawy zapeśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego(listki, szypułki), sztuk/100g nie więcej niż	1	PN-A-75101-17

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż	10	PN-A-75052-05
2	Drożdże i pleśń w 0,1g wyrobu	nieobecne	PN-A-75052-08
3	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu	nieobecne	PN-A-75052-10

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.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapeśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane o zawartości od 200g do 500g.

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 - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

PESTKI DYNI ŁUSKANE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pestek dyni łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pestek dyni łuskanych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Pestki dyni łuskane

Pozbawione łupiny pestki dyni, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

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
1	Wygląd	Czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu
2	Barwa	Jasnozielona lub oliwkowa
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda
4	Zapach i smak	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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 wynosić 300g.

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 3 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na 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 - pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

SŁONECZNIK ŁUSKANY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania słonecznika łuskanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego słonecznika łuskanego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Słonecznik łuskany

Pozbawione łupiny pestki słonecznika, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

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
1	Wygląd	Czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu
2	Barwa	Jasnoszara
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda

4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla słonecznika, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia
---	---------------	--

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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 wynosić 300g.

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 3 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na 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 - pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

RODZYNKI

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Określenie produktu

Rodzyнки

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

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
1	Wygląd	Rodzynki całe, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; wolne od części łodyg i od szypulek, kształt owalny, lekko spłaszczony Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości
2	Barwa	Od ciemnobursztynowej do brązowej; niedopuszczalny biały nalot na powierzchni
3	Konsystencja	Miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista
4	Zapach	Charakterystyczny dla rodzynek, bez zapachów obcych
5	Smak	Słodki, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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 wynosić 150g.

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 3 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na 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 - pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

PŁATKI MIGDAŁOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków migdałowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków migdałowych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Płatki migdałowe

Pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, odmian uprawnych *Prunus amygdalus* L. poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

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
1	Wygląd	Plasterki o grubości (ok.1mm-1,5mm), o kształcie podłużnym, zaokrąglonym, bez pozostałości skórki, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość płatków połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu
2	Barwa	Biało-kremowa
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda
4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla migdałów, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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 wynosić 300g.

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 3 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torebki foliowe zgrzewane.

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 do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

ANANAS W SYROPIE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasa w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasa w syropie przeznaczonego 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-A 75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
- PN-A 75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- PN-A 75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-A 75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
- PN-A 75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

1.3 Określenie produktu

Ananas w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki
2	Barwa owoców	Kremowa do jasnożółtej
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców
4	Konsystencja owoców	Miękkie lecz nie rozpadające się
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17
3	Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN- A- 75052-02
2	Trwałość produktu oznaczana metodą próby termostatowej	Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu po próbie termostatowej bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną	PN- A- 75052-03
3	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g lub 1ml, nie więcej niż	50	PN- A- 75052-05
4	Drożdże i pleśnie w 0,1g lub 1ml	Nieobecne	PN- A- 75052-08
5	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g lub 1ml	Nieobecne	PN- A- 75052-10

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 wynosić 565g.

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 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

BRZOSKWINIA W SYROPIE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwiń w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń w syropie 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-A 75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
- PN-A 75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- PN-A 75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-A 75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
- PN-A 75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych

- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

1.3 Określenie produktu

Brzoskwinia w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne brzoskwinie częściowo zielone, ze skazami, pozostałością skórki
2	Barwa owoców	Żółtopomarańczowa
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców
4	Konsystencja owoców	Owoce mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne, %(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17
3	Zanieczyszczenia mineralne, %(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN- A- 75052-02
2	Trwałość produktu oznaczana metodą próby termostatowej	Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu po próbie termostatowej bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną	PN- A- 75052-03
3	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g lub 1ml, nie więcej niż	50	PN- A- 75052-05
4	Drożdże i pleśnie w 0,1g lub 1ml	Nieobecne	PN- A- 75052-08
5	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g lub 1ml	Nieobecne	PN- A- 75052-10

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 wynosić 820g.

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 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Załącznik nr 1 do SIWZ nr sprawy: D/136/2020; strona 174 z 175

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*.

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

8. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.