**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania JAKOŚCIOWE**

**TORTILLA PSZENNA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tortilli pszennej 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-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

* 1. **Określenie produktu**

**Tortilla pszenna**

Produkt z ciasta otrzymanego z mąki pszennej z dodatkiem wody, oleju roślinnego, odpowiednio uformowany, podany odpowiednim zabiegom technologicznym, przeznaczony do spożycia z dodatkiem nadzienia zarówno na zimno jak i po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płaskie, okrągłe, cienkie placki o średnicy ok. 30cm, o wyrównanym kształcie i wielkości, niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, przypalenia, zabrudzenia powierzchni wyrobu |
| 2 | Konsystencja | Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda, krucha |
| 3 | Barwa | Kremowa, w miarę jednolita |
| 4 | Zapach i smak | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,2 | PN-A-82100 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 200g,
* 250g,
* 1000g.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.