**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PŁATKI ZBOŻOWE PEŁNOZIARNISTE O SMAKU CZEKOLADOWYM**

**WZBOGACONE KWASEM FOLIOWYM**

**(200 µg/porcję)**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków zbożowych pełnoziarnistych o smaku czekoladowym wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków zbożowych pełnoziarnistych o smaku czekoladowym wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
  1. **Określenie produktu**

**Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym wzbogacone kwasem foliowym**

**200 µg/porcję**

Produkt zbożowy otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej (w tym co najmniej 25% mąki pełnoziarnistej) i kukurydzianej, z dodatkiem kakao (co najmniej 6,0%) lub czekolady w proszku i kakao, oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, wzbogacony kwasem foliowym 200 µg/porcję, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Postać | Postać muszelek lub kuleczek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem | PN-A-74013  PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka |
| 4 | Smak | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 5 | Zapach | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż | 5 | Sprawdzić  na zgodność z etykietą |
| 3 | Zawartość soli, g, nie więcej niż | 0,8 |
| 4 | Zawartość kwasu foliowego, µg/porcję\* | 200 |
| 5 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-74016 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,15 | PN-A-74014 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 8 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

\* porcja: 50 – 70 g

**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:

* 500g,
* 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**

Według norm podanych 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.