



**3 Regionalna Baza Logistyczna
Szef Wydziału Materiałowego
ppłk Grzegorz Krawczyński**

Kraków, 28 sierpnia 2024 r.

Szanowni Państwo

w związku z planowanym ogłoszeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn: „Konfekcjonowany Suchych Prowiant” działając zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2023 poz. 1605 ze zm.) ,zwracam się z prośbą o szacunkową, wstępną wycenę przedmiotowego asortymentu w ilościach zawartych w złączniku nr 2 ,nr 3 i nr 4.

Wycena ta posłuży do określenia szacunkowej , orientacyjnej wartości zamówienia.

Szacunkowa wycena powinna obejmować wszystkie koszty związane z wyszczególnionym w załączniku nr 2, nr 3 i nr 4 asortymentem a także pozostałe koszty np. (transport,- jedno miejsce dostawy, rozładunek, opakowanie) związane z dostawą przedmiotu umowy do siedziby Odbiorcy, a także należny podatek zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ponadto nadmieniam, że w skład zestawu powinna wchodzić torba foliowa zamykana suwakiem/kursorem wykonana z folii LDPE o grubości co najmniej 60 mikronów o wymiarach (260± 10) mm x (280 ±10) mm oraz (350±10) mm x(280±10)mm ora sztucce.

Zamawiający zastrzega, iż podane ilości do zakupu mogą ulec zmianie w zależności od przyznaných środków finansowych na realizację tego zadania.

Z góry dziękuję za wstępną wycenę przedmiotowego asortymentu i przesłanie szacunkowych cen na adres: 3rblog.zywn@ron.mil.pl. **w terminie do dnia 05.09.2024r .**

UWAGA

Złożenie niniejszego zapytania ofertowego nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów ustawy Kodeks cywilny, i nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez 3. Regionalną Bazę Logistyczną oraz nie stanowi podstawy do roszczenia sobie prawa ze strony Adresata do realizacji przedmiotu niniejszego zapytania.

Załączniki : 4

Załącznik: nr 1 - minimalne wymagania jakościowe - plik PDF 5,22MB

Załącznik: nr 2 – formularz cenowy – 1 str.

Załącznik: nr 3 – formularz cenowy – 1 str.

Załącznik: nr 4 – formularz cenowy – 1 str.

Z poważaniem

ppłk Grzegorz KRAWCZYŃSKI

Anetta Siepietowska
tel. 261 137 782
3rblog.zywn@ron.mil.pl
3RBLog-WMA 2.2302

.....
nazwa i adres Wykonawcy

Załącznik nr 2

FORMULARZ CENOWY

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	JM			
			3 RBLog	Cena jednostkowa netto w PLN	Stawka VAT w %
1	2	3	4	6	7
1	Zestaw nr A-1	szt	25		
2	Zestaw nr A-2	szt	25		
3	Zestaw nr A-3	szt	25		
4	Zestaw nr B-1	szt	25		
5	Zestaw nr B-2	szt	25		
6	Zestaw nr B-3	szt	25		
7	Zestaw nr C-1	szt	25		
8	Zestaw nr C-2	szt	25		
9	Zestaw nr C-3	szt	25		
10	Zestaw nr D-1	szt	25		
11	Zestaw nr D-2	szt	25		
12	Zestaw nr D-3	szt	25		

.....
nazwa i adres Wykonawcy

Załącznik nr 3

FORMULARZ CENOWY

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	JM			
			3 RBlog	Cena jednostkowa netto w PLN	Stawka VAT w %
1	2	3	4	6	7
1	Zestaw nr A-1	szt	42		
2	Zestaw nr A-2	szt	42		
3	Zestaw nr A-3	szt	42		
4	Zestaw nr B-1	szt	42		
5	Zestaw nr B-2	szt	42		
6	Zestaw nr B-3	szt	42		
7	Zestaw nr C-1	szt	42		
8	Zestaw nr C-2	szt	42		
9	Zestaw nr C-3	szt	42		
10	Zestaw nr D-1	szt	42		
11	Zestaw nr D-2	szt	42		
12	Zestaw nr D-3	szt	42		

.....
nazwa i adres Wykonawcy

Załącznik nr 4

FORMULARZ CENOWY

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	JM			
			3 RBlog	Cena jednostkowa netto w PLN	Stawka VAT w %
1	2	3	4	6	7
1	Zestaw nr A-1	szt	84		
2	Zestaw nr A-2	szt	84		
3	Zestaw nr A-3	szt	84		
4	Zestaw nr B-1	szt	84		
5	Zestaw nr B-2	szt	84		
6	Zestaw nr B-3	szt	84		
7	Zestaw nr C-1	szt	84		
8	Zestaw nr C-2	szt	84		
9	Zestaw nr C-3	szt	84		
10	Zestaw nr D-1	szt	84		
11	Zestaw nr D-2	szt	84		
12	Zestaw nr D-3	szt	84		

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-WDROŻENIOWY
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

Konfekcjonowany suchy prowiant

<p>ZATWIERDZAM</p>	<p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych <i>[Signature]</i> plk Paweł CZUBKOWSKI</p>
<p>OPRACOWAŁ</p>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ <i>[Signature]</i> plk mgr inż. Sławomir MACIEJCZUK</p>

Spis treści

1 Opis ogólny wyrobu	3
2 Wymagania techniczne	3
2.1 Wymagania dotyczące produktów	3
2.2 Wymagania konstrukcyjne	4
2.3 Wymagania dotyczące trwałości	4
2.4 Wymagania dotyczące przechowywania	4
2.5 Wymagania dotyczące transportu	5
2.6 Wymagania dotyczące znakowania	5
3 Skład zestawów suchego powiantu	5
4 Opis wykonania	9
5 Pakowanie	9
Załączniki	11

1 Opis ogólny wyrobu

Konfekcjonowany suchy prowiant przeznaczony jest do zapewnienia częściowego lub kompletnego całodobowego wyżywienia dla jednego żołnierza. Stanowią go produkty spożywcze gotowe do spożycia, zastępujące posiłek gotowany. Konfekcjonowany suchy prowiant zabezpiecza bezpłatne wyżywienie realizowane w formie suchego prowiantu.

Konfekcjonowany suchy prowiant obejmuje trzy zestawy przeznaczone do wyżywienia jednego żołnierza w czasie jednej doby. Każdy zestaw stanowi odrębny posiłek.

Zestaw powinien składać się z produktów przeznaczonych na jeden posiłek dla jednego żołnierza umieszczonych we wspólnym opakowaniu (z wyłączeniem wody).

W zależności od rodzaju produktów wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu rozróżnia się 12 zestawów, z czego:

- a) konfekcjonowany suchy prowiant o wartości energetycznej 4000 kcal:
 - zestawy A – śniadania,
 - zestawy B – obiady,
 - zestawy C – kolacje,
- b) konfekcjonowany suchy prowiant o wartości energetycznej 5000 kcal – zestawy D.

Zestawy powinny składać się z produktów w ilościach określonych w tablicach od 1 do 12.

Wartość energetyczna konfekcjonowanego suchego prowiantu wynosi 4000 kcal lub 5000 kcal.

2 Wymagania techniczne

2.1 Wymagania dotyczące produktów

Produkty wchodzące w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu powinny spełniać wymagania:

- a) konserwy mięsne:
 - gulasz angielski – załącznika nr 2,
 - mielonka wieprzowa – załącznika nr 3,
 - wieprzowina w sosie własnym – załącznika nr 4,
- b) konserwy rybne:
 - filety śledziowe w oleju – załącznika nr 5,
 - filety z makreli w sosie pomidorowym – załącznika nr 6,
 - szprot podwędzany w oleju – załącznika nr 7,
- c) pieczywo chrupkie żytnie – załącznika nr 8,
- d) owsianki:
 - owsianka z bananami i kakao – załącznika nr 9,
 - owsianka z bananami i truskawkami – załącznika nr 10,
 - owsianka z jabłkiem i cynamonem – załącznika nr 11,
- e) mieszanka bakalii – załącznika nr 12,
- f) dania instant w kubku:
 - makaron carbonara – załącznika nr 13,
 - makaron w sosie gulaszowym – załącznika nr 14,
 - spaghetti bolognese – załącznika nr 15,
- g) pasztety:
 - pasztet z czosnkiem – załącznika nr 16,
 - pasztet z papryką – załącznika nr 17,
 - pasztet z suszonymi pomidorami i bazylią – załącznika nr 18,
- h) suszone warzywa i owoce:
 - suszone plastry jabłek – załącznika nr 19,
 - suszone plastry buraków z solą morską – załącznika nr 20,
 - suszone plastry marchwi o smaku tajskim – załącznika nr 21,
- i) czekolada gorzka – załącznika nr 22,

- j) suchary – załącznika nr 23,
- k) suchary z owocami – załącznika nr 24,
- l) chipsy kukurydziane:
 - chipsy kukurydziane solone – załącznika nr 25,
 - chipsy kukurydziane o smaku paprykowym – załącznika nr 26,
 - chipsy kukurydziane o smaku zielonej cebulki – załącznika nr 27,
- m) batony zbożowe:
 - baton zbożowy musli z bananami i czekoladą – załącznika nr 28,
 - baton zbożowy musli z orzechami i migdałami – załącznika nr 29,
 - baton zbożowy musli ze śliwkami – załącznika nr 30,
- n) baton owocowy o smaku jabłka z cynamonem – załącznika nr 31,
- o) baton proteinowy:
 - o smaku waniliowo-malinowym – załącznika nr 32,
 - o smaku czekoladowym – załącznika nr 33,
 - o smaku słonego karmelu – załącznika nr 34,
- p) dżem wysokosłodzony:
 - dżem jagodowy wysokosłodzony – załącznika nr 35,
 - dżem truskawkowy wysokosłodzony – załącznika nr 36,
 - dżem wiśniowy wysokosłodzony – załącznika nr 37,
- q) truskawki liofilizowane – załącznika nr 38,
- r) hummus – załącznika nr 39,
- s) orzeszki ziemne solone – załącznika nr 40,
- t) mus owocowy – załącznika nr 41,
- u) naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana – załącznika nr 42,
- v) sztucce – załącznika nr 43,
- w) torba z zamknięciem strunowym – wykonana z folii LDPE o grubości co najmniej 60 mikronów, zamykana suwakiem/kursorem, o wymiarach (260 ± 10) mm x (280 ± 10) mm oraz (350 ± 10) mm x (280 ± 10) mm.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

2.2 Wymagania konstrukcyjne

Zestaw konfekcjonowanego suchego prowiantu powinien być pakowany w torebkę foliową z zamknięciem strunowym.

Zestawy A-1, A-2, A-3, C-1, C-2, C-3 oraz D-1 powinny być zapakowane w torebkę o wymiarach (260 ± 10) mm x (280 ± 10) mm.

Zestawy B-1, B-2, B-3, D-2 oraz D-3 powinny być zapakowane w torebkę o wymiarach (350 ± 10) mm x (280 ± 10) mm.

2.3 Wymagania dotyczące trwałości

Okres minimalnej trwałości produktów wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu powinien wynosić co najmniej 7 miesięcy.

2.4 Wymagania dotyczące przechowywania

Produkty wchodzące w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu powinny być przechowywane w opakowaniach transportowych w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia.

2.5 Wymagania dotyczące transportu

Produkty wchodzące w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu należy przewozić w opakowaniach transportowych.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Nie dopuszcza się opakowań zamkniętych, zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

Środki transportu powinny być przeznaczone do przewozu żywności.

2.6 Wymagania dotyczące znakowania

Produkty żywnościowe wchodzące w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu powinny być oznakowane czytelną etykietą lub nadrukiem w języku polskim, zgodnie z obowiązującym prawem. Wymagania dotyczące znakowania produktów nieżywnościowych opisano w Załączniku nr 44.

3 Skład zestawów suchego prowiantu

3.1 Zestaw nr A-1

Według tablicy 1

Tablica 1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Wieprzowina w sosie własnym	200 g	100 lub 200 g
2	Baton proteinowy o smaku waniliowo-malinowym	50 g	50 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Owsianka z bananami i kakao	100 g	100 g
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
7	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.2 Zestaw nr A-2

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Gulasz angielski	200 g	100 lub 200 g
2	Baton proteinowy o smaku czekoladowym	50 g	50 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Owsianka z bananami i truskawkami	100 g	100 g
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
7	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.3 Zestaw nr A-3

Według tablicy 3.

Tablica 3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Mielonka wieprzowa	200 g	100 lub 200 g
2	Baton proteinowy o smaku słonego karmelu	50 g	50 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Owsianka z jabłkiem i cynamonem	100 g	100 g
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
7	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.4 Zestaw nr B-1

Według tablicy 4.

Tablica 4

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Spaghetti bolognese	60-65 g	60-65 g
2	Pasztet z czosnkiem	130-140 g	130-140 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Suszone plastry marchwi o smaku tajskim	18-20 g	18-20 g
5	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g
6	Suchary z owocami	70 g	35 g
7	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
8	Sztućce - łyżka - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.5 Zestaw nr B-2

Według tablicy 5.

Tablica 5

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Makaron carbonara	50-55 g	50-55 g
2	Pasztet z suszonymi pomidorami i bazylią	130-140 g	130-140 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Suszone plastry jabłek	18-20 g	18-20 g
5	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g
6	Suchary z owocami	70 g	35 g
7	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
8	Sztućce - łyżka - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.6 Zestaw nr B-3

Według tablicy 6.

Tablica 6

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu
-----	----------------	---------------------------	----------------

			w opakowaniu jednostkowym
1	Makaron w sosie gulaszowym	50-55 g	50-55 g
2	Paszтет z papryką	130-140 g	130-140 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Suszone plastry buraków z solą morską	18-20 g	18-20 g
5	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g
6	Suchary z owocami	70 g	35 g
7	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
8	Sztućce		
	- łyżka	1 szt.	1 szt.
	- nóż	1 szt.	1 szt.

3.7 Zestaw nr C-1

Według tablicy 7.

Tablica 7

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Filety z makreli w sosie pomidorowym	170-175 g	170-175 g
2	Suchary	90 g	45 g
3	Chipsy kukurydziane solone	60 g	60 g
4	Baton zbożowy musli z orzechami i migdałami	35-40 g	35-40 g
5	Dżem jagodowy wysokosłodzony	25 g	25 g
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
7	Sztućce:		
	- widelec	1 szt.	1 szt.
	- nóż	1 szt.	1 szt.

3.8 Zestaw nr C-2

Według tablicy 8.

Tablica 8

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Szprot podwędzany w oleju	170-175 g	170-175 g
2	Suchary	90 g	45 g
3	Chipsy kukurydziane o smaku paprykowym	60 g	60 g
4	Baton zbożowy musli z bananami i czekoladą	35-40 g	35-40 g
5	Dżem wiśniowy wysokosłodzony	25 g	25 g
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
7	Sztućce:		
	- widelec	1 szt.	1 szt.
	- nóż	1 szt.	1 szt.

3.9 Zestaw nr C-3

Według tablicy 9.

Tablica 9

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Filety śledziowe w oleju	170-175 g	170-175 g
2	Suchary	90 g	45 g

3	Chipsy kukurydziane o smaku zielonej cebulki	60 g	60 g
4	Baton zbożowy musli ze śliwkami	35-40 g	35-40 g
5	Dżem truskawkowy wysokosłodzony	25 g	25 g
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
7	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.1 Zestaw nr D-1

Według tablicy 10.

Tablica 10

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Wieprzowina w sosie własnym	200 g	100 lub 200 g
2	Baton proteinowy o smaku waniliowo-malinowym	50 g	50 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Owsianka z bananami i kakao	100 g	100 g
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g
6	Baton owocowy o smaku jabłka z cynamonem	35-40 g	35-40 g
7	Truskawki liofilizowane	13-20 g	13-20 g
8	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
9	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.4 Zestaw nr D-2

Według tablicy 11.

Tablica 11

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Spaghetti bolognese	60-65 g	60-65 g
2	Pasztet z suszonymi pomidorami i bazylią	130-140 g	130-140 g
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g
4	Hummus	115-120 g	115-120 g
5	Suszony plasterki marchwi o smaku tajskim	18-20 g	18-20 g
6	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g
7	Suchary z owocami	70 g	35 g
8	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
9	Sztućce: - łyżka - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

3.7 Zestaw nr D-3

Według tablicy 12.

Tablica 12

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu
-----	----------------	---------------------------	----------------

			w opakowaniu jednostkowym
1	Filety z makreli w sosie pomidorowym	170-175 g	170-175 g
2	Suchary	90 g	45 g
3	Chipsy kukurydziane o smaku paprykowym	60 g	60 g
4	Baton zbożowy musli z orzechami i migdałami	35-40 g	35-40 g
5	Orzeszki ziemne solone	40-50 g	40-50 g
6	Mus owocowy	100 g	100 g
7	Dżem wiśniowy wysokosłodzony	25 g	25 g
8	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml
9	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

4 Opis wykonania

Produkty wchodzące w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu powinny być dostarczane i przechowywane w opakowaniach transportowych.

Konfekcjonowany suchy prowiant powinien być przygotowywany (kompletowany) w magazynie lub stołówce i dostarczany do konsumenta jako produkt finalny. Instrukcja przygotowywania konfekcjonowanego suchego prowiantu znajduje się w załączniku nr 1.

5 Pakowanie

Produkty wchodzące w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu (z wyłączeniem naturalnej wody mineralnej średniozmineralizowanej niegazowanej) po skompletowaniu w zestawy powinny być zapakowane w torbę wykonaną z folii LDPE o grubości co najmniej 60 mikronów, zamykaną suwakiem lub kursorem, o wymiarach określonych w pkt. 2.2.

6 Załączniki

- Załącznik nr 1 – Instrukcja kompletowania konfekcjonowanego suchego prowiantu
- Załącznik nr 2 – Minimalne wymagania dla gulaszu angielskiego
- Załącznik nr 3 – Minimalne wymagania dla mielonki wieprzowej
- Załącznik nr 4 – Minimalne wymagania dla wieprzowiny w sosie własnym
- Załącznik nr 5 – Minimalne wymagania dla fileatów śledziowych w oleju
- Załącznik nr 6 – Minimalne wymagania dla fileatów z makreli w sosie pomidorowym
- Załącznik nr 7 – Minimalne wymagania dla szprotów w oleju
- Załącznik nr 8 – Minimalne wymagania dla pieczywa chrupkiego żytniego
- Załącznik nr 9 – Minimalne wymagania dla owsianki z bananami i kakao
- Załącznik nr 10 – Minimalne wymagania dla owsianki z bananami i truskawkami
- Załącznik nr 11 – Minimalne wymagania dla owsianki z jabłkiem i cynamonem
- Załącznik nr 12 – Minimalne wymagania dla mieszanki bakalii
- Załącznik nr 13 – Minimalne wymagania dla dania instant – makaron carbonara
- Załącznik nr 14 – Minimalne wymagania dla dania instant – makaron w sosie gulaszowym
- Załącznik nr 15 – Minimalne wymagania dla dania instant – spaghetti po bolońsku
- Załącznik nr 16 – Minimalne wymagania dla pasztetu z czosnkiem
- Załącznik nr 17 – Minimalne wymagania dla pasztetu z papryką
- Załącznik nr 18 – Minimalne wymagania dla pasztetu z suszonymi pomidorami i bazylią

- Załącznik nr 19 – Minimalne wymagania dla suszonych plasterów jabłek
- Załącznik nr 20 – Minimalne wymagania dla suszonych plasterów buraków z solą morską
- Załącznik nr 21 – Minimalne wymagania dla suszonych plasterów marchwi o smaku tajskim
- Załącznik nr 22 – Minimalne wymagania dla czekolady gorzkiej
- Załącznik nr 23 – Minimalne wymagania dla sucharów
- Załącznik nr 24 – Minimalne wymagania dla sucharów z owocami liofilizowanymi
- Załącznik nr 25 – Minimalne wymagania dla chipsów kukurydzianych solonych
- Załącznik nr 26 – Minimalne wymagania dla chipsów kukurydzianych o smaku paprykowym
- Załącznik nr 27 – Minimalne wymagania dla chipsów kukurydzianych o smaku zielonej cebulki
- Załącznik nr 28 – Minimalne wymagania dla batona zbożowego musli z bananem i czekoladą
- Załącznik nr 29 – Minimalne wymagania dla batona zbożowego musli z orzechami i migdałami
- Załącznik nr 30 – Minimalne wymagania dla batona zbożowego musli ze śliwkami
- Załącznik nr 31 – Minimalne wymagania dla batona owocowego o smaku jabłka z cynamonem
- Załącznik nr 32 – Minimalne wymagania dla batona proteinowego o smaku waniliowo-malinowym
- Załącznik nr 33 – Minimalne wymagania dla batona proteinowego o smaku czekoladowym
- Załącznik nr 34 – Minimalne wymagania dla batona proteinowego o smaku słonego karmelu
- Załącznik nr 35 – Minimalne wymagania dla dżemu jagodowego wysokosłodzonego
- Załącznik nr 36 – Minimalne wymagania dla dżemu truskawkowego wysokosłodzonego
- Załącznik nr 37 – Minimalne wymagania dla dżemu wiśniowego wysokosłodzonego
- Załącznik nr 38 – Minimalne wymagania dla truskawek liofilizowanych
- Załącznik nr 39 – Minimalne wymagania dla hummusu
- Załącznik nr 40 – Minimalne wymagania dla orzeszków ziemnych solonych
- Załącznik nr 41 – Minimalne wymagania dla musu owocowego
- Załącznik nr 43 – Minimalne wymagania dla naturalnej wody mineralnej średniozmineralizowanej niegazowanej
- Załącznik nr 44 – Minimalne wymagania dla sztućców jednorazowych

INSTRUKCJA KOMPLETOWANIA KONFEKCJONOWANEGO SUCHEGO PROWIANTU

1. Produkty wchodzące w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu należy przechowywać w opakowaniach transportowych w magazynach żywnościowych w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia.
2. Zestawy należy kompletować bezpośrednio przed wydaniem według poniższego schematu:
 - konfekcjonowany suchy prowiant o wartości energetycznej 4000 kcal:
 - zestaw A-1 + B-1 + C-1,
 - zestaw A-2 + B-2 + C-2,
 - zestaw A-3 + B-3 + C-3,
 - konfekcjonowany suchy prowiant o wartości energetycznej 5000 kcal:
 - zestaw D-1 + D-2 + D3,
 zgodnie ze składami wyspecyfikowanymi w poniższych tabelach.

1) Zestaw nr A-1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Wieprzowina w sosie własnym	200 g	100 g lub 200 g	2 szt. lub 1 szt.
2	Baton proteinowy o smaku waniliowo-malinowym	50 g	50 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Owsianka z bananami i kakao	100 g	100 g	1 szt.
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g	1 szt.
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
7	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

2) Zestaw nr A-2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Gulasz angielski	200 g	100 g lub 200 g	2 szt. lub 1 szt.
2	Baton proteinowy o smaku czekoladowym	50 g	50 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Owsianka z bananami i truskawkami	100 g	100 g	1 szt.
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g	1 szt.
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
7	Sztućce: - widelec	1 szt.	1 szt.	1 szt.

	- nóż	1 szt.	1 szt.	1 szt.
--	-------	--------	--------	--------

3) Zestaw nr A-3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Mielonka wieprzowa	200 g	100 g lub 200 g	2 szt. lub 1 szt.
2	Baton proteinowy o smaku waniliowo-malinowym	50 g	50 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Owsianka z jabłkiem i cynamonem	100 g	100 g	1 szt.
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g	1 szt.
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
7	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

4) Zestaw nr B-1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Spaghetti bolognese	60-65 g	60-65 g	1 szt.
2	Pasztet z czosnkiem	130-140 g	130-140 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Suszone plastry marchwi o smaku tajskim	18-20 g	18-20 g	1 szt.
5	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g	1 szt.
6	Suchary z owocami	70 g	35 g	2 szt.
7	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
8	Sztućce - łyżka - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

5) Zestaw nr B-2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Makaron carbonara	50-55 g	50-55 g	1 szt.
2	Pasztet z suszonymi pomidorami i bazylią	130-140 g	130-140 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Suszone plastry jabłek	18-20 g	18-20 g	1 szt.
5	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g	1 szt.
6	Suchary z owocami	70 g	35 g	2 szt.
7	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
8	Sztućce - łyżka - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

6) Zestaw nr B-3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Makaron w sosie gulaszowym	50-55 g	50-55 g	1 szt.
2	Paszтет z papryką	130-140 g	130-140 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Suszone plastry buraków z solą morską	18-20 g	18-20 g	1 szt.
5	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g	1 szt.
6	Suchary z owocami	70 g	35 g	2 szt.
7	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
8	Sztućce			
	- łyżka	1 szt.	1 szt.	1 szt.
	- nóż	1 szt.	1 szt.	1 szt.

7) Zestaw nr C-1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Filety z makreli w sosie pomidorowym	170-175 g	170-175 g	1 szt.
2	Suchary	90 g	45 g	2 szt.
3	Chipsy kukurydziane solone	60 g	60 g	1 szt.
4	Baton zbożowy musli z orzechami i migdałami	35-40 g	35-40 g	1 szt.
5	Dżem jagodowy wysokosłodzony	25 g	25 g	1 szt.
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
7	Sztućce:			
	- widelec	1 szt.	1 szt.	1 szt.
	- nóż	1 szt.	1 szt.	1 szt.

8) Zestaw nr C-2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Szprot podwędzany w oleju	170-175 g	170-175 g	1 szt.
2	Suchary	90 g	45 g	2 szt.
3	Chipsy kukurydziane o smaku paprykowym	60 g	60 g	1 szt.
4	Baton zbożowy musli z bananami i czekoladą	35-40 g	35-40 g	1 szt.
5	Dżem wiśniowy wysokosłodzony	25 g	25 g	1 szt.
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
7	Sztućce:			
	- widelec	1 szt.	1 szt.	1 szt.
	- nóż	1 szt.	1 szt.	1 szt.

9) Zestaw nr C-3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu	Ilość produktu	Liczba sztuk
-----	----------------	----------------	----------------	--------------

		w zestawie	w opakowaniu jednostkowym	
1	Filety śledziowe w oleju	170-175 g	170-175 g	1 szt.
2	Suchary	90 g	45 g	2 szt.
3	Chipsy kukurydziane o smaku zielonej cebulki	60 g	60 g	1 szt.
4	Baton zbożowy musli ze śliwkami	35-40 g	35-40 g	1 szt.
5	Dżem truskawkowy wysokosłodzony	25 g	25 g	1 szt.
6	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
7	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

10) Zestaw nr D-1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Wieprzowina w sosie własnym	200 g	100 g lub 200 g	2 szt. lub 1 szt.
2	Baton proteinowy o smaku waniliowo-malinowym	50 g	50 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Owsianka z bananami i kakao	100 g	100 g	1 szt.
5	Mieszanka bakalii	40-50 g	40-50 g	1 szt.
6	Baton owocowy o smaku jabłka z cynamonem	35-40 g	35-40 g	1 szt.
7	Truskawki liofilizowane	13-20 g	13-20 g	1 szt.
8	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
9	Sztućce: - widelec - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

11) Zestaw nr D-2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
1	Spaghetti bolognese	60-65 g	60-65 g	1 szt.
2	Pasztet z suszonymi pomidorami i bazylią	130-140 g	130-140 g	1 szt.
3	Pieczywo chrupkie żytnie	100 g	100 g	1 szt.
4	Hummus	115-120 g	115-120 g	1 szt.
5	Suszone plastry marchwi o smaku tajskim	18-20 g	18-20 g	1 szt.
6	Czekolada gorzka	90-100 g	90-100 g	1 szt.
7	Suchary z owocami	70 g	35 g	2 szt.
8	Naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
9	Sztućce: - łyżka - nóż	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.	1 szt. 1 szt.

12) Zestaw nr D-3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Liczba sztuk
-	Filety z makreli w sosie pomidorowym	170-175 g	170-175 g	1 szt.
-	Suchary	90 g	45 g	2 szt.
-	Chipsy kukurydziane o smaku paprykowym	60 g	60 g	1 szt.
-	Baton zbożowy musli z orzechami i migdałami	35-40 g	35-40 g	1 szt.
-	Orzeszki ziemne solone	40-50 g	40-50 g	1 szt.
-	Mus owocowy	100 g	100 g	1 szt.
-	Dżem wiśniowy wysokosłodzony	25 g	25 g	1 szt.
-	Naturalna woda mineralna średnizmineralizowana niegazowana	500 ml	500 ml	1 szt.
-	Sztućce:			
-	- widelec	1 szt.	1 szt.	1 szt.
-	- nóż	1 szt.	1 szt.	1 szt.

3. Produkty, z wyłączeniem naturalnej wody mineralnej średnizmineralizowanej niegazowanej, należy umieścić w torbie foliowej zamykanej suwakiem/kursorem według poniższego schematu:
- zestawy **A-1, A-2, A-3, C-1, C-2, C-3** oraz **D-1** – torba o wymiarach (260 ± 10) mm x (280 ± 10) mm;
 - zestawy **B-1, B-2, B-3, D-2** oraz **D-3** – torba o wymiarach (350 ± 10) mm x (280 ± 10) mm.
4. Zamknąć suwak/kursor. Wydawać razem z wodą mineralną średnizmineralizowaną niegazowaną.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA GULASZU ANGIELSKIEGO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania gulaszu angielskiego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gulaszu angielskiego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

gulasz angielski

produkt, wyprodukowany z grubo i średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw i substancji funkcjonalnych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utwralony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galareta i wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 powierzchni bloku	PN-A-82056

2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - dość ścisła; - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; - tłuszczu - stała Na przekroju konserwy widoczne gruborozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza	
3	Barwa	Powierzchni i na przekroju bloku- od jasnoróżowej do różowej, Galarety - słomkowa do jasnobursztynowej, Tłuszczu - biała do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	14,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	14,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,2	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g lub 200 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszka z blachy aluminiowej lub stalowej, z wieczkiem łatwootwieralnym.

Opakowania jednostkowe i transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA MIELONKI WIEPRZOWEJ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania mielonki wieprzowej wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mielonki wieprzowej wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

mielonka wieprzowa

produkt, wyprodukowany ze średnio i drobno rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw i substancji funkcjonalnych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galareta i wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 powierzchni bloku	PN-A-82056

2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - dość ścisła, krucha; - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; - tłuszczu - stała Składniki równomiernie wymieszane; niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza	
3	Barwa	Powierzchni i na przekroju bloku- od jasnoróżowej do różowej, Galarety - słomkowa do jasnobursztynowej, Tłuszczu - biała do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	26,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,3	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych łaseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych łaseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g lub 200 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszka z blachy aluminiowej lub stalowej, z wieczkiem łatwootwieralnym.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA WIEPRZOWINY W SOSIE WŁASNYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania wieprzowiny w sosie własnym wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wieprzowiny w sosie własnym wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

wieprzowina w sosie własnym

produkt, wyprodukowany z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), grubo i średnio rozdrobnionego, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych (m.in. suszonej cebuli), bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i wytopionym tłuszczem	PN-A-82056

2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - ścista, krucha, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; Na przekroju konserwy widoczne większe kawałki mięsa odcinające się od masy wiążącej, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych	
3	Barwa	- bloku na powierzchni i przekroju - od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym - galarety - bursztynowa - tłuszczu - od białej do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	35,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	17,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,9	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g lub 200 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5.3 Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszka z blachy aluminiowej lub stalowej, z wieczkiem łatwootwieralnym.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA FILETÓW ŚLEDZIOWYCH W OLEJU

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania filetów śledziowych w oleju wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów śledziowych w oleju wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86744 Przetwory rybne – Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczyn (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

1.3 Określenie produktu

filet śledziowy w oleju

Produkt otrzymany z filetów ze śledzia atlantyckiego (*Clupea harengus*) w zalewie olejowej, utrwalony przez sterylizację, 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	Metody badań według
1	Wygląd	Filety ze śledzia w zalewie olejowej, filety o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym (dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy), ułożone warstwami naprzemianlegle, warstwę zewnętrzną stanowi strona wewnętrzna fileta; filety bez uszkodzeń, dopuszczalne nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej i drobne pęknięcia skóry	PN-A-86732
2	Barwa	Skóry - srebrzysta Mięsa - od jasnokremowej do kremowej Zalewy – słomkowożółta do żółtej	
3	Tekstura	Soczysta, delikatna, dopuszczalna lekko suchawa	
4	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	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m) nie więcej niż	2,0	PN-A- 86739
3	Udział warstwy wodnej w %(V/V), nie więcej niż	8	PN-A-86732
4	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-A-86744

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-ISO 15213

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 170 g do 175 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg PN-A-86732.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszka z blachy aluminiowej lub stalowej, z wieczkiem łatwootwieralnym, dwuczęściowa.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA FILETÓW Z MAKRELI W SOSIE POMIDOROWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania filetów z makreli w sosie pomidorowym wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z makreli w sosie pomidorowym wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86744 Przetwory rybne – Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych
- PN-A-86745 Przetwory rybne – Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

1.3 Określenie produktu

filet z makreli w sosie pomidorowym

produkt otrzymany z filetów z makreli (*Scomber japonicus*) w sosie pomidorowym, utwalony przez sterylizację, 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	Metody badań według
1	Wygląd	Filety z makreli w sosie pomidorowym, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju, filety o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym (dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy), ułożone warstwami naprzemianlegle; brak tkanki kostnej, filety bez uszkodzeń, dopuszczalne nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej i drobne pęknięcia skóry	PN-A-86732
2	Barwa	Mięsa - charakterystyczna dla mięsa z makreli, biało-kremowa, dopuszczalne nieznaczne pociemnienia i przebarwienia powstałe od sosu, Sosu - od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej	
3	Tekstura	Zwięzła, lekko suchawa, lekko włóknista	
4	Konsystencja sosu	Płynna do zawiesistej, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju,	

5	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	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A- 86739
3	Zawartość suchej masy refraktometrycznie, w %, powyżej	13	PN-A-86745
4	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-A-86744

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-ISO 15213

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 170 g do 175 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg PN-A-86732.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszka z blachy aluminiowej lub stalowej, z wieczkiem łatwootwieralnym, dwuczęściowa.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SZPROTÓW PODWĘDZANYCH W OLEJU

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowanie szprotów podwędzanych w oleju wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szprotów podwędzanych w oleju wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86744 Przetwory rybne – Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

1.3 Określenie produktu

szprot podwędzany w oleju

produkt otrzymany ze szprotów (*Sprattus sprattus*), odgłowionych, poddanych procesowi wędzenia, w zalewie olejowej, utrwalony przez sterylizację, 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	Metody badań według
1	Wygląd	Szproty odgłowione, z pozostawionymi płetwami w zalewie olejowej, o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym (dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy), ułożone warstwami naprzemianlegle, bez uszkodzeń, dopuszczalne nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej i drobne pęknięcia skóry	PN-A-86732
2	Barwa	Skóry - złocista do brunatnej, charakterystyczna dla ryb podwędzanych Mięsa - charakterystyczna dla szprotów poddanych procesowi wędzenia Zalewy - słomkowożółta, dopuszczalna lekko brunatna	PN-A-86732
3	Tekstura	Mięsa - soczysta, delikatna, dopuszczalna lekko suchawa Tkanki kostnej - kości skruszałe	
4	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	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A- 86739
3	Udział warstwy wodnej w %(V/V), nie więcej niż	8	PN-A-86732
4	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-A-86744

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10 ⁴ tk	PN-ISO 15213

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 170 g do 175 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg PN-A-86732.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszka z blachy aluminiowej lub stalowej, z wieczkiem łatwootwieralnym, dwuczęściowa.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA PIECZYWA CHRUPKIEGO ŻYTNIEGO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania pieczywa chrupkiego żytniego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczywa chrupkiego żytniego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego

1.3 Określenie produktu

pieczywo chrupkie żytnie

pieczywo trwałe w postaci listków, o stałej konsystencji, otrzymane w procesie ekstrudowania surowców zbożowych (ziaren żyta), z dodatkiem soli oraz ewentualnym dodatkiem kaszki kukurydzianej, nie wymagające odświeżenia przed spożyciem

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	Kształt płaskich prostokątnych listków o drobnoporowatej powierzchni, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja	Chrupka, krucha, łamliwa
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców poddanych odpowiednim procesom technologicznym, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	8,0	PN-A-74108
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,0	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74014

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Pieczywo chrupkie nie powinno wykazywać oznak zapleśnienia w całym okresie minimalnej trwałości.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Pieczywo chrupkie ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.4 Ocena makroskopowa oznak zapleśnienia

Ocenę makroskopową należy wykonać poprzez oględziny pieczywa chrupkiego po wyjęciu z opakowania jednostkowego.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA OWSIANKI Z BANANAMI I KAKAO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania owsianki z bananami i kakao wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego owsianki z bananami i kakao wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

1.2 Określenie produktu

owsianka z bananami i kakao

produkt otrzymany z gotowanych płatków owsianych (błyskawicznych i pełnoziarnistych) - co najmniej 35% i jogurtu naturalnego - co najmniej 20%, z dodatkiem przecieru i soku bananowego, przecieru i zagęszczonego soku jabłkowego, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, z ewentualnym dodatkiem witamin, utrwalony termicznie, 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
1	Wygląd i konsystencja	Półpłynna lub gęsta, papkowata masa, wyczuwalne cząstki użytych składników
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały, fermentacyjny, gorzki lub i inny obcy)

2.3 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 100 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu doypack z laminatu wielowarstwowego, z korkiem z nakrętką w górnym zgrzewie.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA OWSIANKI Z BANANAMI I TRUSKAWKAMI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania owsianki z bananami i truskawkami wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego owsianki z bananami i truskawkami wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

1.2 Określenie produktu

owsianka z bananami i truskawkami

produkt otrzymany z gotowanych płatków owsianych (błyskawicznych i pełnoziarnistych) co najmniej 35% i jogurtu naturalnego - co najmniej 20%, z dodatkiem przecieru (truskawkowego, bananowego, jabłkowego) i zagęszczonego soku (truskawkowego, bananowego, jabłkowego), z ewentualnym dodatkiem aromatu i/ lub witamin, utrwalony termicznie, 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
1	Wygląd i konsystencja	Półpłynna lub gęsta, papkowata masa, wyczuwalne cząstki użytych składników
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały, fermentacyjny, gorzki lub i inny obcy)

2.3 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 100 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu doypack z laminatu wielowarstwowego, z korkiem z nakrętką w górnym zgrzewie.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA OWSIANKI Z JABŁKIEM I CYNAMONEM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania owsianki z jabłkiem i cynamonem wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego owsianki z jabłkiem i cynamonem wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

1.2 Określenie produktu

owsianka z jabłkiem i cynamonem

produkt otrzymany z gotowanych płatków owsianych (blyskawicznych i pełnoziarnistych) co najmniej 35% z dodatkiem przecieru bananowego i jabłkowego, zagęszczonego soku jabłkowego i soku bananowego z zagęszczonego soku bananowego, jogurtu naturalnego - co najmniej 4%, przecieru z daktyli, cynamonu mielonego, zagęszczonego soku cytrynowego, z ewentualnym dodatkiem witamin, utrwalony termicznie, 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
1	Wygląd i konsystencja	Półpłynna lub gęsta, papkowata masa, wyczuwalne cząstki użytych składników
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały, fermentacyjny, gorzki lub i inny obcy)

2.3 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 100 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu doypack z laminatu wielowarstwowego, z korkiem z nakrętką w górnym zgrzewie.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA MIESZANKI BAKALII

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania mieszanki bakalii wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki bakalii wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

mieszanka bakalii

produkt otrzymany przez wymieszanie prażonych orzechów (w zmiennych proporcjach orzechy arachidowe, nerkowca, laskowe, migdały) i rodzynek.

Zawartość orzechów co najmniej 50%.

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	Mieszanka orzechów (arachidowych, laskowych, nerkowca, migdałów) i rodzynek. Orzechy arachidowe i nerkowce pozbawione skórki, rodzyнки wolne od części łodyg i od szypulek. Wszystkie składniki powinny być czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni;
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, niedopuszczalny biały nalot na powierzchni rodzynek
3	Konsystencja	Orzechów – chrupka, twarda; niedopuszczalna zbyt wysuszona Rodzynek – miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista, twarda
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych
5	Smak	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 40 g do 50 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA DANIA INSTANT - MAKARON CARBONARA**1 Wstęp****1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania dania instant – makaron carbonara wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron carbonara wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

1.3 Określenie produktu**danie instant – makaron carbonara**

produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron carbonara powinno zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 10% śmietanki w proszku, 3% suszonego boczku wędzonego, 3% sera w proszku, suszone warzywa (smażona cebula, czosnek).

2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu carbonara, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu carbonara	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

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 od 50g do 55 g.

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Danie instant powinno być pakowane w kubek, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny

być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA DANIA INSTANT - MAKARON W SOSIE GULASZOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania dania instant – makaron w sosie gulaszowym wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego powiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron w sosie gulaszowym wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego powiantu.

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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

1.3 Określenie produktu

danie instant – makaron w sosie gulaszowym

produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie

Danie instant – makaron w sosie gulaszowym powinien zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 12% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czerwona papryka, czosnek), 0,5% suszonego mięsa wieprzowego, przyprawy.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu w sosie gulaszowym, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu w sosie gulaszowym	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

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 od 50 do 55 g.

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Danie instant powinno być pakowane w kubek, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny

być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA DANIA INSTANT – SPAGHETTI PO BOŁOŃSKU

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania dania instant – spaghetti po bolońsku wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego powiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – spaghetti po bolońsku wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego powiantu.

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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

1.3 Określenie produktu

danie instant – spaghetti po bolońsku

produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – spaghetti po bolońsku powinno zawierać w składzie co najmniej: 53% makaronu, 13% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czosnek, por), przyprawy.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla spaghetti po bolońsku, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla spaghetti po bolońsku	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

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 od 60 g do 65 g.

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Danie instant powinno być pakowane w kubek, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny

być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA PASZTETU Z CZOSNKIEM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania pasztetu z czosnkiem wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu z czosnkiem wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

pasztet z czosnkiem

produkt otrzymany z rozdrobnionych surowców drobiowych (m.in. wątroby z kurcząt co najmniej 12%, mięsa oddzielonego mechanicznie z kurcząt nie więcej niż 15%), wieprzowych (m.in. wątroby wieprzowej co najmniej 5%, tłuszczu wieprzowego), z dodatkiem kaszy manny, warzyw suszonych (m.in. czosnku co najmniej 0,5%, cebuli, papryki), soli, substancji zagęszczających i innych dozwolonych substancji dodatkowych, utwalony przez sterylizację, 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 powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, widoczna lub niewidoczna galareta, widoczny lub niewidoczny wytopiony tłuszcz, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 powierzchni bloku, dopuszcza się niewielkie wgłębienie na powierzchni górnej spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka
2	Konsystencja	Stała, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona, niedopuszczalna konsystencja zbyt twarda i bardzo mazista
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników poddanych procesowi sterylizacji; dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka

4	Układ i jakość składników	Składniki pasztetu o rozdrobieniu typowym dla wyrobu, równomiernie wymieszane z przyprawami, oraz dodatkami smakowymi, dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne, niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, wewnątrz bloku konserwy niedopuszczalne komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, lekko wyczuwalny smak i zapach czosnku, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	8,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	19,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,8	PN-ISO 1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych organoleptycznych cechach	PN-A-82055-5
2	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 130 g do 140 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie aluminiowe z ożebrowaniem zamykane za pomocą aluminiowego wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA PASZTETU Z PAPRYKĄ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania pasztetu z papryką wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu z papryką wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

pasztet z papryką

produkt otrzymany z rozdrobnionych surowców drobiowych (m.in. wątroby z kurcząt co najmniej 12%, mięsa oddzielonego mechanicznie z kurcząt nie więcej niż 15%), wieprzowych (m.in. wątroby wieprzowej co najmniej 5%, tłuszczu wieprzowego), z dodatkiem kaszy manny, warzyw (m.in. papryki co najmniej 0,5%, cebuli), soli, substancji zagęszczających i innych dozwolonych substancji dodatkowych, utrwalony przez sterylizację, 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 powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, widoczna lub niewidoczna galareta, widoczny lub niewidoczny wytopiony tłuszcz, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 powierzchni bloku, dopuszcza się niewielkie wgłębienie na powierzchni górnej spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka
2	Konsystencja	Stała, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona, niedopuszczalna konsystencja zbyt twarda i bardzo mazista
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników poddanych procesowi sterylizacji; dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka

4	Układ i jakość składników	Składniki pasztetu o rozdrobieniu typowym dla wyrobu, równomiernie wymieszane z przyprawami, oraz dodatkami smakowymi, dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne, niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, wewnątrz bloku konserwy niedopuszczalne komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, lekko wyczuwalny smak i zapach papryki, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	8,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	19,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,8	PN-ISO 1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmienionych organoleptycznych cechach	PN-A-82055-5
2	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 130 g do 140 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie aluminiowe z ożebrowaniem zamykane za pomocą aluminiowego wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA PASZTETU Z SUSZONYMI POMIDORAMI I BAZYLIĄ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania pasztetu z suszonymi pomidorami i bazylią wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu z suszonymi pomidorami i bazylią wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

pasztet z suszonymi pomidorami i bazylią

produkt otrzymany z rozdrobnionych surowców drobiowych (m.in. wątroby z kurcząt co najmniej 12%, mięsa oddzielonego mechanicznie z kurcząt nie więcej niż 15%), wieprzowych (m.in. wątroby wieprzowej co najmniej 5%, tłuszczu wieprzowego), z dodatkiem kaszy manny, warzyw i ziół suszonych (m.in. pomidorów suszonych co najmniej 1%, cebuli, papryki, bazylii), soli, substancji zagęszczających i innych dozwolonych substancji dodatkowych, utrwalony przez sterylizację, 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 powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, widoczna lub niewidoczna galareta, widoczny lub niewidoczny wytopiony tłuszcz, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 powierzchni bloku, dopuszcza się niewielkie wgłębienie na powierzchni górnej spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka
2	Konsystencja	Stała, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona, niedopuszczalna konsystencja zbyt twarda i bardzo mazista

3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników poddanych procesowi sterylizacji; dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka
4	Układ i jakość składników	Składniki pasztetu o rozdrobieniu typowym dla wyrobu, równomiernie wymieszane z przyprawami, oraz dodatkami smakowymi, dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne, niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, wewnątrz bloku konserwy niedopuszczalne komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, lekko wyczuwalny smak i zapach suszonych pomidorów, zapach bazylii niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	8,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	19,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,8	PN-ISO 1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmienionych organoleptycznych cechach	PN-A-82055-5
2	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 130 g do 140 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie aluminiowe z ożebrowaniem zamykane za pomocą aluminiowego wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SUSZONYCH PLASTRÓW JABŁEK

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania suszonych plastrów jabłek wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego suszonych plastrów jabłek wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

suszone plastry jabłek

produkt otrzymany z jabłek pokrojonych w cienkie plastry i poddanych procesowi suszenia, 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
1	Wygląd	Produkt w postaci cienkich wysuszonych plastrów jabłek, dopuszczalna niewielka ilość pokruszonego produktu na dnie opakowania, niedopuszczalne wyroby pozlepiane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Konsystencja	Stoła, chrupka, krucha, łamliwa, niedopuszczalna konsystencja miękka lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców poddanych odpowiednim procesom technologicznym, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

2	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 6888-1
---	--	-------	------------------

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 18 g do 20 g.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.
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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SUSZONYCH PLASTRÓW BURAKÓW Z SOLĄ MORSKĄ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania suszonych plasterów buraków z solą morską wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego suszonych plasterów buraków z solą morską wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

suszone plastry buraków z solą morską

produkt otrzymany z buraków czerwonych pokrojonych w cienkie plastry i poddanych procesowi suszenia, z dodatkiem soli morskiej, 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
1	Wygląd	Produkt w postaci wysuszonych cienkich plasterów buraków; dopuszczalna niewielka ilość pokruszonego produktu na dnie opakowania, niedopuszczalne wyroby pozlepiane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Konsystencja	Stać, chrupka, krucha, łamliwa, niedopuszczalna konsystencja miękka lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców poddanych odpowiednim procesom technologicznym, słonawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania mikrobiologiczne

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

1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w 1g, nie większa niż	10 ⁷ /g	PN-EN ISO 6888-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 18 g do 20 g.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.
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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SUSZONYCH PLASTRÓW MARCHWI O SMAKU TAJSKIM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania suszonych plasterków marchwi o smaku tajskim wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego suszonych plasterków marchwi o smaku tajskim wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

1.3 Określenie produktu

suszone plastry marchwi o smaku tajskim

produkt otrzymany z marchwi pokrojonej w cienkie plastry i poddanej procesowi suszenia, z dodatkiem mieszanki przypraw (zawierającej co najmniej curry, paprykę, imbir, trawę cytrynową suszoną, suszone liście limonki Kaffir, kardamon, anyż, sól morską, pieprz czarny, kurkumę, paprykę ostrą, kmin rzymski, czosnek suszony, cebulę suszoną, cynamon), 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
1	Wygląd	Cienkie plastry marchwi z dodatkiem przypraw, dopuszczalna niewielka ilość pokruszonego produktu i przypraw na dnie opakowania, niedopuszczalne wyroby pozlepiane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Konsystencja	Stała, chrupka, krucha, łamiwa, niedopuszczalna konsystencja miękka lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców poddanych odpowiednim procesom technologicznym, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g, nie większa niż	10 ⁵ jtk	PN-EN ISO 6888-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 18 g do 20 g.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA CZEKOLADY GORZKIEJ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania czekolady gorzkiej wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady gorzkiej wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

czekolada gorzka

wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierający nie mniej niż 70% suchej masy kakaowej, o zawartości cukru wyrażonej ułamkiem masowym do 40%, bez dodatków

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	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia	- górna – błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, - dolna – gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
3	Barwa	Brązowa, równomierna	
4	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
5	Przełom	Matowy, jednolity	
6	Smak i zapach	Właściwy dla czekolady gorzkiej; bez posmaków i zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	98	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	40	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	18	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 90 g do 100 g.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Według norm podanych 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

Opakowanie jednostkowe czekolady gorzkiej – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej. Opakowania jednostkowe i transportowe 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SUCHARÓW

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania sucharów wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sucharów wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie – Metody badań
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

suchary

pieczywo trwałe wypieczone w postaci listków z ciasta pszenno-żytniego z dodatkiem drożdży, ekstraktu drożdżowego, cukru inwertowanego, tłuszczu, kminku oraz dodatków spulchniających nie wymagające odświeżenia przed spożyciem

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	Kształt płaskich prostokątnych listków o lekko porowatej powierzchni, bez nadłamań, z widocznymi cząstkami kminku, dopuszczalne suchary o nieco podwiniętych brzegach, dopuszcza się ślady okruszyn spieczonego ciasta oraz na powierzchni górnej niewielkie pęcherze, pęknięcia górne i boczne; na spodzie widoczne odciski siatki wypiekowej; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Jasnobrązowa, równomierna na całej powierzchni, dopuszcza się spód nieco jaśniejszy lub ciemniejszy, niedopuszczalne wyroby przypalone
3	Konsystencja	Stąła, lekko krucha
4	Przełom	Drobnoporowaty
5	Smak i zapach	Stodkawo-mączny, wyczuwalny posmak kminku, niedopuszczalny smak i zapach obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m)	od 90 do 95	PN-A-74252

2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m)	od 10,0 do 15,0	
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	8	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 45 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową 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

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SUCHARÓW Z OWOCAMI LIOFILIZOWANYMI**1 Wstęp****1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania sucharów z owocami liofilizowanymi wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sucharów z owocami liofilizowanymi wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie – Metody badań
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu**suchary z owocami liofilizowanymi**

produkt wypieczony w postaci listków z ciasta pszenno-żytniego z dodatkiem cukru inwertowanego, tłuszczu, soku owocowego w proszku, owoców liofilizowanych oraz dodatków spulchniających

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	Kształt płaskich prostokątnych listków o lekko porowatej powierzchni, z przebiciami i widocznymi cząstkami owoców liofilizowanych, dopuszczalne suchary o nieco podwiniętych brzegach, na powierzchni dopuszczalne ślady okruszyn spieczonego ciasta, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, z nadłamanymi brzegami, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Od jasno brązowej/beżowej do ciemno brązowej/beżowej, z widocznymi cząstkami owoców liofilizowanych, dopuszcza się spód nieco jaśniejszy lub ciemniejszy, niedopuszczalne wyroby przypalone
3	Konsystencja	Stała, lekko krucha
4	Smak i zapach	Słodkavo-mączny, z wyczuwalnym posmakiem użytych owoców liofilizowanych, niedopuszczalny smak i zapach obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m)	od 95 do 98	PN-A-74252

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 35 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową 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

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA CHIPSÓW KUKURYDZIANYCH SOLONYCH

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania chipsów kukurydzianych solonych wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chipsów kukurydzianych solonych wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-74108 Pieczywo - Metody badań

1.3 Określenie produktu

chipsy kukurydziane solone

produkt otrzymany w procesie ekspandowania surowców zbożowych (ziaren kukurydzy), z dodatkiem granulatu kukurydzianego, oliwy z oliwek, soli, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Chipsy kukurydziane solone powinny zawierać co najmniej 60% ziarna kukurydzy popcornowej.

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 prostokątne, kwadratowe lub okrągłe listki o chropowatej powierzchni z widocznymi dętymi ziarnami, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Konsystencja	Stać, chrupka, krucha, łamliwa, niedopuszczalna konsystencja miękka lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców poddanych odpowiednim procesom technologicznym, słonawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	6,0	PN-A-74108

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 60 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA CHIPSÓW KUKURYDZIANYCH O SMAKU PAPRYKOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania chipsów kukurydzianych o smaku paprykowym. wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chipsów kukurydzianych o smaku paprykowym wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-74108 Pieczywo - Metody badań

1.3 Określenie produktu

chipsy kukurydziane o smaku paprykowym

produkt otrzymany w procesie ekspandowania surowców zbożowych (ziaren kukurydzy), z dodatkiem oliwy z wyłoczyn z oliwek, papryki w proszku, cebuli w proszku, soli, cukru, ekstraktu z papryki, ekstraktu z drożdży i/lub innych substancji smakowo-aromatycznych i/lub regulatorów kwasowości, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

Chipsy kukurydziane o smaku paprykowym powinny zawierać co najmniej 80% ziarna kukurydzy popcornowej.

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 prostokątne, kwadratowe lub okrągłe listki o chropowatej powierzchni z widocznymi dętymi ziarnami, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Konsystencja	Stała, chrupka, krucha, łamiwa, niedopuszczalna konsystencja miękka lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców poddanych odpowiednim procesom technologicznym, wyczuwalny smak i zapach paprykowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	6,0	PN-A-74108

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 60 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA CHIPSÓW KUKURYDZIANYCH O SMAKU ZIEŁONEJ CEBULKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania chipsów kukurydzianych o smaku zielonej cebulki wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chipsów kukurydzianych o smaku zielonej cebulki wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-74108 Pieczywo - Metody badań

1.3 Określenie produktu

chipsy kukurydziane o smaku zielonej cebulki

produkt otrzymany w procesie ekspandowania surowców zbożowych (ziaren kukurydzy), z dodatkiem granulatu kukurydzianego, oliwy z wytlóczyn z oliwek, cebuli w proszku, serwatki, mleka w proszku, ekstraktu z drożdży, soli i/lub innych substancji smakowo-aromatycznych i/lub regulatorów kwasowości i innych dozwolonych substancji dodatkowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

Chipsy kukurydziane o smaku zielonej cebulki powinny zawierać co najmniej 55% ziarna kukurydzy popcornowej.

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 prostokątne, kwadratowe lub okrągłe listki o chropowatej powierzchni z widocznymi dętymi ziarnami, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni
2	Barwa	Typowa dla użytego surowca
3	Konsystencja	Stać, chrupka, krucha, łamiwa, niedopuszczalna konsystencja miękka lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców poddanych odpowiednim procesom technologicznym, wyczuwalny smak i zapach cebulki, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	6,0	PN-A-74108

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 60 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA BATONA ZBOŻOWEGO MUSLI Z BANANAMI I CZEKOLADĄ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania batona zbożowego musli z bananami i czekoladą wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona zbożowego musli z bananami i czekoladą wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

1.2 Określenie produktu

baton zbożowy musli z bananami i czekoladą

produkt o stałej konsystencji, otrzymany z kompozycji różnych produktów zbożowych (płatki owsiane, mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, mąka ryżowa) – co najmniej 30%, czekolady - co najmniej 18%, z dodatkiem rodzynek, puree bananowego co najmniej 3%, substancji słodzących, tłuszczów roślinnych oraz substancji dodatkowych (np. aromat, regulator kwasowości, emulgator, substancje utrzymujące wilgoć), z powierzchnią dolną pokrytą czekoladą

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 i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, na powierzchni widoczne użyte składniki, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni, powierzchnia dolna pokryta czekoladą
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stać, spójna, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

2.3 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 od 35 g do 40 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu

odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metoda opisową na zgodność z wymaganiami pkt. 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej wielowarstwowej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA BATONA ZBOŻOWEGO MUSLI Z ORZECHAMI I MIGDAŁAMI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania batona zbożowego musli z orzechami i migdałami wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona zbożowego musli z orzechami i migdałami wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

1.2 Określenie produktu

baton zbożowy musli z orzechami i migdałami

produkt o stałej konsystencji, otrzymany z kompozycji różnych orzechów (arachidowe, laskowe, migdały) – co najmniej 35%, produktów zbożowych (płatki owsiane, mąka kukurydziana, mąka ryżowa) – co najmniej 22%, z dodatkiem substancji słodzących, tłuszczów roślinnych oraz substancji dodatkowych (np. aromat, emulgator, substancje utrzymujące wilgoć)

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 i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, na powierzchni widoczne użyte składniki, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stać, spójna, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

2.3 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 od 35 g do 40 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metoda opisową na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej wielowarstwowej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA BATONA ZBOŻOWEGO MUSLI ZE ŚLIWKAMI**1 Wstęp****1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania batona zbożowego musli ze śliwkami wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona zbożowego musli ze śliwkami wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

1.2 Określenie produktu**baton zbożowy musli ze śliwkami**

produkt o stałej konsystencji, otrzymany z kompozycji różnych produktów zbożowych (płatki owsiane, kasza kukurydziana, mąka kukurydziana, mąka ryżowa) – co najmniej 30%, owoców suszonych (śliwka suszona) – co najmniej 10%, z dodatkiem substancji słodzących, tłuszczów roślinnych, soli oraz substancji dodatkowych (np. aromat, emulgator, substancje utrzymujące wilgoć), z dolną powierzchnią oblaną polewą o smaku waniliowym

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 i powierzchnia	Podłużny płaski baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, na powierzchni widoczne użyte składniki, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni, powierzchnia dolna pokryta jasną polewą,
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stać, spójna, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

2.3 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 od 35 g do 40 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami pkt. 2.2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej wielowarstwowej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA BATONA OWOCOWEGO O SMAKU JABŁKA Z CYNAMONEM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania batona owocowego o smaku jabłka z cynamonem wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona owocowego o smaku jabłka z cynamonem wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-88027 Wyroby cukiernicze trwale - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu

1.3 Określenie produktu

baton owocowy o smaku jabłka z cynamonem

produkt o stałej konsystencji, otrzymany na bazie daktyli (co najmniej 60%) z dodatkiem suszonych jabłek (co najmniej 12%), orzechów nerkowca (co najmniej 10%), rodzynek, produktów zbożowych, cynamonu

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 i powierzchnia	Podłużny płaski baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawiłgocenia powierzchni
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stoła, spójna, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	80	PN-A-88027
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4 mol/l, %(m/m),	0,15	PN-A-88022

nie więcej niż		
----------------	--	--

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 od 35 g do 40 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami pkt. 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej wielowarstwowej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA BATONA PROTEINOWEGO O SMAKU WANILIOWO-MALINOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batona proteinowego o smaku waniliowo-malinowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona proteinowego o smaku waniliowo-malinowym 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-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości suchej masy

1.3 Określenie produktu

baton proteinowy o smaku waniliowo-malinowym

produkt o wysokiej zawartości białka, o stałej konsystencji, otrzymany z substancji słodzących, orzechów i/lub suszonych lub liofilizowanych owoców i/lub bakalii i/lub błonnika i/lub przetworów zbożowych i/lub sojowych i/lub skrobi, tłuszczów roślinnych, z dodatkiem białek serwatkowych i/lub białek mleka i/lub mleka w proszku oraz substancji dodatkowych (m.in. substancje utrzymujące wilgoć, emulgatory) i wzbogacających (m.in. witaminy i/lub składniki mineralne), w polewie lub bez

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 i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnie: górna i/lub dolna i/lub boczne pokryte polewą (jeżeli występuje); na powierzchni widoczne lub nie widoczne użyte składniki, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stała, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	30	pkt. 5.3.2
2	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	80	PN-A-88027
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,15	PN-A-88022
4	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	300-400	pkt 5.3.3

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 50 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.3.1 Oznaczanie zawartości suchej masy, zawartości popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym o c(HCl)=4mol/l .

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.3.2 Oznaczanie zawartości białka

Wykonać oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla. Zawartość białka obliczyć, mnożąc otrzymany wynik zawartości azotu przez współczynnik przeliczeniowy 6,25.

5.3.3 Sprawdzanie wartości energetycznej

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej wielowarstwowej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA BATONA PROTEINOWEGO O SMAKU CZEKOLADOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batona proteinowego o smaku czekoladowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona proteinowego o smaku czekoladowym 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-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości suchej masy

1.3 Określenie produktu

baton proteinowy o smaku czekoladowym

produkt o wysokiej zawartości białka, o stałej konsystencji, otrzymany z substancji słodzących, orzechów i/lub czekolady i/lub kakao i/lub błonnika i/lub przetworów zbożowych i/lub sojowych i/lub skrobi, tłuszczów roślinnych, z dodatkiem białek serwatkowych i/lub białek mleka i/lub mleka w proszku oraz substancji dodatkowych (m.in. substancje utrzymujące wilgoć, emulgatory) i wzbogacających (m.in. witaminy i/lub składniki mineralne), w polewie lub bez

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 i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnie: górna i/lub dolna i/lub boczne pokryte polewą (jeżeli występuje); na powierzchni widoczne lub nie widoczne użyte składniki, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stać, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	30	pkt. 5.3.2
2	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	80	PN-A-88027
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$, % nie więcej niż	0,15	PN-A-88022
4	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	300-400	pkt 5.3.3

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 50 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.3.1 Oznaczanie zawartości suchej masy, zawartości popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$.

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.3.2 Oznaczanie zawartości białka

Wykonać oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla. Zawartość białka obliczyć, mnożąc otrzymany wynik zawartości azotu przez współczynnik przeliczeniowy 6,25.

5.3.3 Sprawdzanie wartości energetycznej

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej wielowarstwowej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA BATONA PROTEINOWEGO O SMAKU SŁONEGO KARMELU

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batona proteinowego o smaku słonego karmelu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona proteinowego o smaku słonego karmelu 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-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości suchej masy

1.3 Określenie produktu

baton proteinowy o smaku słonego karmelu

produkt o wysokiej zawartości białka, o stałej konsystencji, otrzymany z substancji słodzących, orzechów i/lub błonnika i/lub przetworów zbożowych i/lub sojowych i/lub skrobi, tłuszczów roślinnych, z dodatkiem białek serwatkowych i/lub białek mleka i/lub mleka w proszku oraz substancji dodatkowych (m.in. substancje utrzymujące wilgoć, emulgatory) i wzbogacających (m.in. witaminy i/lub składniki mineralne), w polewie lub bez

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 i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnie: górna i/lub dolna i/lub boczne pokryte polewą (jeżeli występuje); na powierzchni widoczne lub nie widoczne użyte składniki, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stać, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	30	pkt. 5.3.2
2	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	80	PN-A-88027
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,15	PN-A-88022
4	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	300-400	pkt 5.3.3

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 50 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.3.1 Oznaczanie zawartości suchej masy, zawartości popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym o c(HCl)=4mol/l .

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.3.2 Oznaczanie zawartości białka

Wykonać oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla. Zawartość białka obliczyć, mnożąc otrzymany wynik zawartości azotu przez współczynnik przeliczeniowy 6,25.

5.3.3 Sprawdzanie wartości energetycznej

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

6 Pakowanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie typu flow-pack z folii laminowanej wielowarstwowej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA DŻEMU JAGODOWEGO WYSOKOSŁODZONEGO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania dżemu jagodowego wysokosłodzonego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu jagodowego wysokosłodzonego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- 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-75101-17 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

dżem jagodowy wysokosłodzony

produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (jagód) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem

100 g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40 g 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	Rozdrobnione owoce (jagody) w żelowanej, szklistej masie
2	Konsystencja	Gęsta, żelowana, smarowna
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych

5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne
---	---	-----------------

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	63	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,7	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, łodyżki)	niedopuszczalna	PN-A-75101-17
5	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

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 25 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapleśnienia 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

Opakowanie jednostkowe – opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub koła lub innej) lub typu alupak o kształcie podstawy koła.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA DŻEMU TRUSKAWKOWEGO WYSOKOSŁODZONEGO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania dżemu truskawkowego wysokosłodzonego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu truskawkowego wysokosłodzonego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- 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-75101-17 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

dżem truskawkowy wysokosłodzony

produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (truskawek) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

100 g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40 g 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	Rozdrobnione owoce (truskawki) w żelowanej, szklistej masie
2	Konsystencja	Gęsta, żelowana, smarowna
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych

5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne
---	---	-----------------

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	63	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,7	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki)	niedopuszczalna	PN-A-75101-17
5	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

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 25 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapleśnienia 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

Opakowanie jednostkowe – opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub koła lub innej) lub typu alupak o kształcie podstawy koła.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA DŻEMU WIŚNIOWEGO WYSOKOSŁODZONEGO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania dżemu wiśniowego wysokosłodzonego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu wiśniowego wysokosłodzonego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- 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-75101-17 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

dżem wiśniowy wysokosłodzony

produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (czarnych porzeczek) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

100 g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40 g 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	Rozdrobnione owoce (wiśnie) w żelowanej, szklistej masie
2	Konsystencja	Gęsta, żelowana, smarowna
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
4	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
5	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych

6	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne
---	---	-----------------

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	63	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,7	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (liście, łodyżki, pestki i ich fragmenty)	niedopuszczalna	PN-A-75101-17
5	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

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 25 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapleśnienia 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

Opakowanie jednostkowe – opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub koła lub innej) lub typu alupak o kształcie podstawy koła.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA TRUSKAWEK LIOFILIZOWANYCH

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania truskawek liofilizowanych wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek liofilizowanych wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej

1.3 Określenie produktu

truskawki liofilizowane

produkt otrzymany z rozdrobnionych mrożonych truskawek poddanych suszeniu sublimacyjnemu, 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
1	Wygląd	Połówki lub plastry truskawek, dopuszczalne zlepienia rozpadające się przy nacisku, niewielka ilość części owoców połamanych, zdeformowanych oraz niewielka ilość pokruszonego produktu na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców poddanych procesowi liofilizacji
3	Konsystencja	Właściwa dla owoców poddanych procesowi liofilizacji, przy nacisku nie zlepiająca się
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych owoców poddanych procesowi liofilizacji, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN ISO 1026
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18

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 od 13 g do 20 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu doypack z folii laminowanej.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA HUMMUSU

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania hummusu wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego hummusu wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii bezitlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewy zalewowego w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95

1.3 Określenie produktu

hummus

produkt otrzymany z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy (nie mniej niż 35%) z dodatkiem pasty sezamowej (nie mniej niż 12%), tłuszczów roślinnych (oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego lub oleju słonecznikowego), czosnku, soku z cytryny, soli i innych przypraw aromatyczno-smakowych, 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	2 Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, papkowata, smarowna masa
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	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba drobnoustrojów w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 4833-1
2	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych w 1g	nieobecne	PN-A-75052-10
3	Liczba drożdży i pleśni w 1g	10jtk	PN-ISO 21527-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 110 g do 120 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub koła lub innej) zamykane za pomocą wieczka zgrzewanego do kubka.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ORZESZKÓW ZIEMNYCH SOLONYCH

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania orzeszków ziemnych solonych wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzeszków ziemnych solonych wchodzących w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

orzeszki ziemne solone

produkt otrzymany przez prażenie, łuskanie, obieranie owoców rośliny *Anachis hypogaea* L., z dodatkiem soli, 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
1	Wygląd	Orzechy całkowicie pozbawione skórki, łuski; kształt typowy; bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni
2	Barwa	Od kremowej do jasnobieżowej
3	Konsystencja	Twarda, chrupka
4	Zapach	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, niedopuszczalne zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)
5	Smak	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 40 g do 50 g.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

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 mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu flow-pack z folii laminowanej.
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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA MUSU OWOCOWEGO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań i pakowania musu owocowego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musu owocowego wchodzącego w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczan(IV) rosnących w warunkach beztlenowych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95

1.3 Określenie produktu

mus owocowy

produkt otrzymany z drobno rozdrobnionych owoców (jabłek i/lub bananów i/lub truskawek i/lub malin i/lub jagód i/lub mango i/lub brzoskwiń i/lub moreli i/lub marakui) i/lub ich przetworów, bez dodatku cukru, utwarty termicznie 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 i konsystencja	Gęsta, papkowata, przetarta, jednorodna masa, bez wyczuwalnych pozostałości pestek, szypulek z owoców
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych
4	Objawy zapeśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	10jtk	PN-EN ISO 4833-1
2	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie więcej niż	10jtk	PN-ISO 15213
3	Liczba drożdży i pleśni w 1g, nie więcej niż	10jtk	PN-ISO 21527-1

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe typu doypack z laminatu wielowarstwowego, z korkiem z nakrętką w górnym zgrzewie.

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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA NATURALNEJ WODY MINERALNEJ ŚREDNIOZMINERALIZOWANEJ NIEGAZOWANEJ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań, pakowanie i znakowanie naturalnej wody mineralnej średniozmineralizowanej niegazowanej wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej średniozmineralizowanej niegazowanej wchodzącej w skład konfekcjonowanego suchego prowiantu.

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 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
- PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
- PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

1.3 Określenie produktu

1.3.1

naturalna woda mineralna

woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi

1.3.2

naturalna woda mineralna średniozmineralizowana niegazowana

udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna (1.3.1), nienasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 – 1500 mg/l)

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	Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń	PN-EN ISO 7887
2	Smak i zapach	Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-EN 1622

2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

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 0,5 l.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

6 Pakowanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu 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 zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń 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.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SZTUĆCÓW JEDNORAZOWYCH

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Ustawa z dnia 14 kwietnia 2023 r. o zmianie ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produkcyjnej oraz niektórych innych ustaw.
- PN-EN 13432: 2002 - Opakowania – Wymagania dotyczące opakowań do odzysku przez kompostowanie i biodegradację – Program badań i kryteria oceny ostatecznej akceptacji opakowań.

1.3 Definicje

sztućce jednorazowe

sztućce - przybory ręczne jednorazowe (łyżka, widelec, nóż) przeznaczone do spożywania posiłku

2 Wymagania

2.1 Wymagania konstrukcyjne

2.1.1 Elementy budowy sztućców

Sztućce powinny posiadać elementy konstrukcyjne:

- | | |
|----------|---|
| Rękojeść | - część przeznaczona do trzymania sztućca, |
| Czerpak | - część łyżki przeznaczona do nabierania potrawy, |
| Miska | - część widelca łącząca rękojeść z zębami, |
| Zęby | - część widelca przeznaczona do nabierania potrawy, |
| Brzeczot | - część noża przeznaczona do rozdrabniania potrawy. |

2.1.2 Wykonanie sztućców

Sztućce powinny posiadać cechy:

- a) długość całkowitą nie mniejszą niż 155 mm i nie większą niż 190 mm,
- b) pojemność czerpaka nie mniejszą niż 5 ml,
- c) gładką i/lub ząbkowaną krawędź tnącą brzeczotu,
- d) widelec powinien posiadać cztery zęby,
- e) brak ostrych krawędzi (nie dotyczy brzeczotu), zadziórów i pęknięć.

2.2 Wymagania użytkowe

2.2.1 Wytrzymałość

Łyżka i widelec, badane każde z osobna, powinny być odporne na obciążenia siłą równoważną 4 kG.

2.3 Wymagania dotyczące materiału

Sztucce powinny być wykonane z materiału kompostowalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

2.4 Okres gwarancji jakości

Okres gwarancji jakości sztuczków powinien wynosić nie mniej niż 7 miesięcy od daty dostawy do odbiorcy wojskowego.

3 Pobieranie próbek

Minimalna wielkość próbki do przeprowadzania badań laboratoryjnych oraz sprawdzenia wymagań konstrukcyjnych i użytkowych wynosi 3 sztuki dla każdego rodzaju sztuczka.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie wymagań konstrukcyjnych

4.1.1 Sprawdzenie wymiarów

Oceń w zakresie podanym w pkt. 2.1.2a.

Sprawdzenia wymiarów dokonać uniwersalnymi przyrządami pomiarowymi.

Pomiaru dokonać z dokładnością do 1 mm.

4.1.2 Sprawdzenie pojemności czerpaka

Oceń w zakresie podanym w pkt. 2.1.2b.

Pojemność czerpaka sprawdzać zaczerpując wodę z naczynia. Objętość zaczerpniętej wody określić przez zlanie wody z czerpaka do cylindra miarowego.

Pomiaru dokonać z dokładnością do 1 ml.

4.1.3 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego

Oceń w zakresie podanym w pkt. 2.1.1 i 2.1.2 c, d, e.

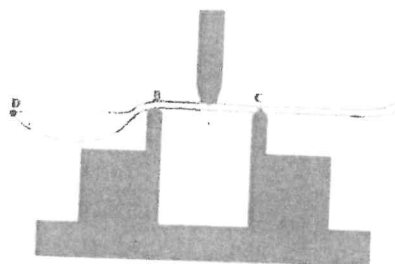
Oceń organoleptycznie metodą wizualną, nieuzbrojonym okiem.

4.2 Sprawdzenie wymagań użytkowych

4.2.1 Sprawdzenie wytrzymałości

Oceń w zakresie podanym w pkt 2.2.1.

Badany sztuczek umieścić na uchwycie do zginania trójpunktowego tak, aby czerpak łyżki lub miska widelca były skierowane do góry. Punkty podparcia B i C powinny znajdować się w odległości 50 mm (± 5 mm) od siebie, przy czym punkt B to punkt łączący czerpak łyżki z rękojeścią, a w przypadku widelca miskę z rękojeścią. Odległość pomiędzy pkt. B a pkt. D określać każdorazowo przed rozpoczęciem badań dla danej partii badanych sztuczków. Obciążenie powinno być przyłożone w punkcie A, położonym w równych odległościach od punktów podparcia. Do badanego sztuczka należy przyłożyć siłę równoważną 4 kG ($\pm 0,05$ kG). Niedopuszczalne jest powstawanie naderwań i/lub pęknięć.



Rys.1. Sprawdzenie wytrzymałości sztućca – rysunek poglądowy

4.3 Sprawdzenie wymagań materiałowych

Sprawdzenie materiału należy przeprowadzić kontrolując nw. dokumenty:

- deklaracja zgodności wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r.
- karta charakterystyki produktu zawierające informacje producenta potwierdzające spełnienie wymagań dla wyrobów kompostowalnych wg PN-EN 13432:20023.
- etykieta/nadruk zawierająca informacje producenta potwierdzające spełnienie wymagań dla wyrobów kompostowalnych wg PN-EN 13432:2002.

4.4 Sprawdzenie pakowania i znakowania

Oceń w zakresie podanym w pkt. 5.1 i 5.2.

Oceń organoleptycznie metodą wizualną, nieuzbrojonym okiem.

5 Pakowanie i znakowanie

5.1 Pakowanie

Każdy sztuciec powinien być pakowany pojedynczo w opakowanie jednostkowe. Opakowaniem jednostkowym sztućców jednorazowych powinna być torebka foliowa lub torebka papierowa z laminatem zamknięta zamknięciem strunowym lub zgrzewem posiadającym wyraźnie widoczne nacięcie ułatwiające otwieranie. Opakowanie jednostkowe powinno być nieuszkodzone mechanicznie, szczelne i czyste, bez obcych zapachów oraz zapewnić właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie przydatności do użycia. Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Sztućce powinny być pakowane w opakowania pośrednie, tj. szczelnie zamknięte przezroczyste torby foliowe (paczki) po 10, 25, 50 lub 100 szt.

Paczki powinny być pakowane w opakowanie transportowe. Opakowaniem transportowym powinno być pudło kłapowe składane, z tektury falistej (rodzaj fali: „C”), zamknięte, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami, nieuszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów oraz zapewnić właściwą jakość wyrobu podczas przechowywania i transportu w okresie przydatności do użycia.

Na opakowaniu pośrednim/transportowym należy umieścić czytelny i trwały nadruk lub etykietę z nazwą wyrobu, nazwą lub znakiem producenta oraz rokiem produkcji. Dopuszcza się umieszczenie innych znaków informacyjnych.

UWAGA: Wysokość fali „C” powinna wynosić od 3,0 mm do 3,7 mm.

5.2 Znakowanie

Na każdym sztuccu* lub opakowaniu jednostkowym należy umieścić w sposób czytelny i trwały, przez wytłoczenie lub nadruk następujące oznaczenie lub napis w języku polskim:

- symbol materiału, z którego został wykonany,
- symbol oznaczenia „do kontaktu z żywnością”,¹
- oznaczenie informujące o kompostowalności.

* Nie dotyczy sztucców drewnianych

¹ Symbol oznaczenia „do kontaktu z żywnością” - 