

AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ
GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Do przetargu na dostawę produktów KOD CPV 15500000-3 PRODUKTY MLECZARSKIE

Spis treści

BATONIK Z TWAROŻKU O SMAKU OWOCOWYM W POLEWIE TOFFI.....	4
DESER BUDYNIOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ 'A 175G	4
DESER CZEKOLADOWY "MONTE" A' 4X100 G.....	4
DESER MLECZNY WYSOKOBIAŁKOWY O SMAKU KARMELOWYM (PUDDING)	4
DESER RYŻOWY 'A 180G	4
JOGURT NATURALNY a' 150 g.....	4
JOGURT OWOCOWY 'A 150G	8
JOGURT PITNY	11
KEFIR NATURALNY 'A 200G	14
MASŁO ROŚLINNE	17
MASŁO ŚMIETANKOWE 82,0 TŁ. (BEZ TŁ. ROŚLINNEGO) 'A 10G	20
MASŁO ŚMIETANKOWE 82,5% TŁ. (BEZ TŁ. ROŚLINNEGO) 'A 200G	24
MLECZNA KANAPKA BISZKOPT Z MLECZNYM NADZIENIEM.....	27
MLEKO SPOŻYWCZE 2%	27
NAPÓJ MLECZNY O SMAKU CZEKOLAD. TYPU MULLERMILCH A'0,4L.....	31
SER EDAMSKI	31
SER TYPU FETA	35
SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY	38
SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ.....	41
SER HOMOGENIZOWANY A' 150G.....	41
SER KRÓLEWSKI PLASTRY (A' 135 G)	45
SER LAZUR BŁĘKITNY	45
SER LAZUR ŻŁOCISTY	45
SER MAZDAMER	45
SER MOZZARELLA.....	45
SER PARMEZAN - 24 MIESIĘCZNY	48
SER PODLASKI.....	49
SER SALAMI	49
SER TOPIONY (ZEGARY A' 200G).....	53
SALAMI Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ	53
SER TOPIONY W PŁASTRACH A'200G.....	53
SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY	57
SERY GOUDA WĘDZONY	60
SER TYPU FROMAGE.....	60
SER TYPU CAMEMBERT	63

SEREK TWAROG. TYPU KIRI.....	66
ŚMIETANA 18% A' 400G.....	66
ŚMIETANA UHT 30% tł. 500 ml.	70
ŚMIETANA UHT 12% tł. 500 ml.	73
TWAROŻEK WIEJSKI A' 200G.....	76
WAFEL Z MLECZNYM I KARMELOWYM NADZIENIEM POKRYTY MLECZNĄ CZEKOLADĄ I POKRUSZONYMI ORZECHAMI LASKOWYMI (A' 35 G).....	76

BATONIK Z TWAROŻKU O SMAKU OWOCOWYM W POLEWIE TOFFI.

Składniki: twaróg 54%, polewa o smaku toffi 22% (cukier, tłuszcz roślinny: całkowicie utwardzony olej palmowy, serwatka w proszku (z mleka), tłuszcz roślinny palmowy, mleko w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgator: lecytyny (z soi), aromat, barwnik: karoteny), cukier, masło, białka mleka, skrobia modyfikowana, stabilizator: agar, aromaty, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

DESER BUDYNIOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ 'A 175G

Deser budyniowy 175g z bitą śmietaną kubki z polichloru winylu lub polistyrenu opak. transportowe paletka tekturowa zabezpieczony folią. Produkt zgodny z normą: PN-A-86061:2002

DESER CZEKOLADOWY "MONTE" A' 4X100 G

Deser mleczny z czekoladą i orzechami. Produkt zgodny z normą: PN-A-86061:2002

DESER MLECZNY WYSOKOBIAŁKOWY O SMAKU KARMELOWYM (PUDDING)

Składniki:

Mleko 87%, białka mleka, skrobie modyfikowane, regulator kwasowości: fosforany sodu; naturalne aromaty, barwniki: karmel, karoteny, substancja zagęszczająca: karagen, substancje słodząca: sukraloza, aceslfam K, sól morską.

Opakowanie 200g.

Deser mleczny z czekoladą i orzechami

Składniki:

mleko (52 %), śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (0,7 %), zmielone orzechy laskowe (0,5 %), czekolada w proszku (0,5 %), skrobia, substancje zagęszczające: karagen, maczka chleba świętojańskiego, wapń, aromat

Opakowanie 150g

DESER RYŻOWY 'A 180G

Deser mleczny ryżowy. Produkt zgodny z normą: PN-A-86061:2002

JOGURT NATURALNY a' 150 g

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i

pakowania jogurtu naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek
- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą gravimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
- PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Jogurt naturalny

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity
2	Barwa	Biała do lekko kremowej
3	Konsystencja	Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta

4	Smak i zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki
---	---------------	---

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-86130
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,0	PN-ISO 8262-3

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁾²⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności*

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;
- pudła kartonowe.

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

JOGURT OWOCOWY 'A 150G

1 Wstęp

1.3 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu owocowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.4 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek
- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
- PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Jogurt owocowy

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus* z dodatkami smakowymi np. owoce, cukier.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków
3	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków
4	Konsystencja	Jednolita, gęsta

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	pH	4,2÷4,5	PN-A-86130
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5÷2,5	PN-ISO 8262-3

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{5) 6)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸⁾.

⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁶ **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 130g, 150g lub 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;
- pudło kartonowe.

6.2 Znakowanie

⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁹⁾.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

JOGURT PITNY

1 Wstęp

1.5 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.6 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Jogurt naturalny

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

⁹⁾ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie
2	Barwa	Biała do lekko kremowej
3	Konsystencja	Jednolita, gęsta, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić
4	Smak i zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-86130
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,0	PN-ISO 8262-3

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Rozmiar opakowania - 330g e

Rodzaj materiału opakowania - Oznaczenie materiału - 1 - PET z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rodzaj opakowania - Typ - Butelka plastikowa

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;
- pudła kartonowe.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KEFIR NATURALNY 'A 200G

1 Wstęp

1.7 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kefiru.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kefiru przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.8 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek
- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
- PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kefir

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku *Lactobacillus kefir* oraz rodzajów *Lactococcus*, *Leuconostoc* i *Acetobacter* oraz drożdży fermentujących laktozę (*Kluyveromyces marxianus*) i niefermentujących laktozy (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces exiguus*) żyjących w ścisłej symbiozie

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm)
2	Barwa	Biała z odcieniem lekko kremowym
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, do kwaśnego; charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy
4	Konsystencja	Jednolita, zawieszista

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-86130
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5÷2,5	PN-ISO 8262-3

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁾¹¹⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

¹⁰ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹¹ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³).

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 150g, 180g, 200g lub 330g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

¹³ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- pudło kartonowe.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹⁴).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MASŁO ROŚLINNE

1 Wstęp

1.9 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła roślinnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masłem roślinnym przeznaczonym dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86929 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie i przygotowanie próbek margaryn do badań chemicznych i fizykochemicznych
- PN-A-86936 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna margaryn metodą punktową
- PN-A-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
- PN-ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej. Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Masło roślinne

Produkt spożywczy *gatunek margaryny charakteryzujące się dużą zawartością niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT, 20–40%) i małą zawartością tłuszczów utwardzonych (15–20%); zawiera ok. 83% tłuszczu (lekko utwardzone oleje, np. kokosowy, słonecznikowy, palmowy);*

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smakowitość, co najmniej	Dostateczna	PN-A-86936
2	Barwa, co najmniej	Dostateczna	
3	Konsystencja, co najmniej	Dostateczna	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość substancji tłuszczowej, % nie mniej niż	39	PN-A-86933
2	Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż	1,5	PN-ISO 660
3	Zawartość nadtlenków w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż	4,0	PN-EN ISO 3960

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{15,16}.

¹⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷.

3 Masa netto

Masło roślinne o masie netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁸.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-86929.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa dopuszczona do kontaktu z żywnością

¹⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MASŁO ŚMIETANKOWE 82,0 TŁ. (BEZ TŁ. ROŚLINNEGO) 'A 10G

1 Wstęp

1.10 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra jednoporcjowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

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 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczenie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, część 1: Oznaczenie zawartości wody (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, część 2: Oznaczenie zawartości suchej masy beztłuszczowej (metoda odwoławcza)

- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – Wytyczne do pobierania próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV; ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Masło ekstra

Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem (E 160a) i annato (E 160b).

Uwzględniając budowę fizyczną, masło jest emulsją typu woda w oleju (w/o) składającą się z fazy tłuszczowej, wodnej i gazowej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd, barwa	Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; <u>wygniecenie prawidłowe</u> ; <u>powierzchnia gładka, sucha</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV
2	Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	

3	Smak i zapach	Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy; Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego	
---	---------------	---	--

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż	16	PN-EN ISO 3727-1
2	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż	82,0	PN-EN ISO 17189
3	Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości, nie więcej niż	2	PN-EN ISO 660

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹⁾²⁰⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²²⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

¹⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁰⁾ **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

²¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²²⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa²³.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej lub opakowania wykonane z folii wielowarstwowej o zawartości 10g, 15g, lub 20g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe o wadze 0,96kg lub 1kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

²³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

²⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

MASŁO ŚMIETANKOWE 82,5% TŁ. (BEZ TŁ. ROŚLINNEGO) 'A 200G

1 Wstęp

1.11 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra jednoporcjowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

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 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, część 1: Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, część 2: Oznaczanie zawartości suchej masy beztłuszczowej (metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – Wytyczne do pobierania próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV; ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Masło ekstra

Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwienie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem (E 160a) i annato (E 160b).

Uwzględniając budowę fizyczną, masło jest emulsją typu woda w oleju (w/o) składającą się z fazy tłuszczowej, wodnej i gazowej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd, barwa	Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV
2	Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	
3	Smak i zapach	Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy; Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż	16	PN-EN ISO 3727-1
2	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż	82,0	PN-EN ISO 17189
3	Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości, nie więcej niż	2	PN-EN ISO 660

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{25) 26)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

²⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁶ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁸.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa²⁹.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

²⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

²⁹ Rozporządzenia Rady (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

Opakowania jednostkowe stanowią kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej lub opakowania wykonane z folii wielowarstwowej o zawartości 100g, 150g, lub 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe o wadze 0,96kg lub 1kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ³⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MLECZNA KANAPKA BISKOPIKT Z MLECZNYM NADZIENIEM

Kinder Mleczna Kanapka składa się z pasteryzowanego mleka (40%), oleju palmowego, cukru, mąki pszennej (10,5%), mleka odtłuszczonego w proszku (9%), miodu (5%), masła odwodnionego, jaj w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, otrębów pszennych drobnych, substancji spulchniających (difosforan disodowy, wodorowęglan sodu, węglan amonu), emulgatora (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), soli i aromatów.

Opakowanie 28 g.

MLEKO SPOŻYWCZE 2%

1 Wstęp

1.12 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł. przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.13 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

³⁰ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-86059 Mleko, śmietana i śmietanka – oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-A-86122 Mleko – Metody badań
- PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne. Mleko. Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 1211 Mleko - oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 5764 Mleko. Oznaczanie punktu zamarzania. Metoda z użyciem krioskopu termistorowego (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – wytyczne do pobierania próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Mleko spożywcze UHT o zaw. 2% tl.

Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki	PN-A-86122
2	Smak i zapach	Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zafałszowanie - rozwodnienie	niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 5764
2	Kwasowość °SH lub pH	6,0÷7,0 6,6÷6,8	PN-A-86122
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie mniej niż	2,0	PN-EN ISO 1211
4	Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż	1,0280	PN-A-86122
5	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059
6	Próba alkoholowa	brak skłócenia białka w podwójnej próbie z alkoholem etylowym 68%(V/V)	PN-A-86122
7	Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-A-86033

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{31) 32)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³³⁾.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³⁴⁾.

³¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³²⁾ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

³³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia mleka spożywczego UHT o zawartości 2% tł. deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa³⁵.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – karton pięciowarstwowy polietylenowo – aluminiowy (wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,5l, 1l, lub 1,5l.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nie folią termokurczliwą.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁶.

6.3 Przechowywanie

³⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

³⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

³⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NAPÓJ MLECZNY O SMAKU CZEKOLAD. TYPU MULLERMILCH A'0,4L

Napój mleczny o smaku czekoladowym, wzbogacony w witaminy. Pasteryzowany.

Składniki: mleko częściowo odtłuszczone, maślanka, produkt serwatkowy (z mleka), 3,8 % czekolada w proszku (cukier, kakao w proszku), cukier, skrobia modyfikowana, stabilizator: karagen, sól, aromat, tiamina, ryboflawina, witamina B6, witamina B12

Termin przydatności do spożycia nie mniej niż ½ całego okresy przydatności sugerowanego przez producenta.

Warunki przechowywania

Min. temp. °C: 4

Maks. temp. °C: 8

SER EDAMSKI

1 Wstęp

1.14 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera edamskiego pełnotłustego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera edamskiego pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.15 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ser edamski pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ser edamski pełnotłusty- kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5 - 5kg.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe	PN-A-86230
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość	

5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego
6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{37) 38)}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴⁰⁾.

4 Trwałość

³⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁸⁾ **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

³⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴⁰⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia sera edamskiego pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa⁴¹.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie bezpośrednio powinny stanowić:

- powłoka z parafiny lub tworzyw sztucznych;
- folia aluminiowa lub laminat z folii aluminiowej.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴².

6.3 Przechowywanie

⁴¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

⁴² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SER TYPU FETA

1 Wstęp

1.16 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu feta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu feta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.17 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza);
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – wytyczne do pobierania próbek;
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ser typu feta

Ser podpuszczkowy dojrzewający, półmiękki, solankowy, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta
2	Barwa	Biała jednolita
3	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta (bez oczek), miękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista
4	Smak i zapach	Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	Zgodnie z deklaracją producenta	PN-EN ISO 1735

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{43) 44)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁵⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴⁶⁾.

⁴³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁴⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – karton laminowany folią aluminiową

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

⁴⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY

1 Wstęp

1.18 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera goudy pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera goudy pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.19 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 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające

1.3 Określenie produktu

Ser gouda pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Ser edamski pełnotłusty- kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5 - 5kg

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe	PN-A-86230
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość	
5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego	
6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jałowy jelki, gnilny, gorzki i inny obcy	

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera goudy pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ

Nazwa produktu uregulowana prawnie - **Ser dojrzewający, tłusty.**

Opis produktu

Ser dojrzewający typu holenderskiego doprawiony czarnuszką. Jego naturalnie delikatny smak dopełniają ziołowe nuty o zdecydowanym, wytrawnym charakterze. Doskonały jako składnik sałatki oraz w towarzystwie pszenicznych piw i mocno owocowych, aromatycznych win. Każdy ser dojrzewa minimum miesiąc na drewnianej półce, stale obracany i ręcznie pielęgnowany.

Pozostałe informacje

Powłoka jadalna. Pakowany w atmosferze ochronnej.

Cechy

pielęgnowany ręcznie, bez konserwantów, dojrzewa na drewnianych półkach, ser żółty naturalnie nie zawiera laktozy, z polskiego mleka

Składniki:

MLEKO pasteryzowane, sól, czarnuszka (0,57%), bakterie fermentacji MLEKOWEJ, stabilizator - chlorek wapnia, barwnik - annato

Przechowywanie

Przechowywać w temperaturze od 0°C do +10°C.

Warunki przechowywania

Min. temp. °C - 0, Maks. temp. °C - 10

SER HOMOGENIZOWANY A' 150G

1 Wstęp

1.20 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka homogenizowanego naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serka homogenizowanego naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.21 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – wytyczne do pobierania próbek
- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Serek homogenizowany naturalny

Serek homogenizowany naturalny jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową a następnie znormalizowany śmietanką.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji	PN-A-86300
2	Konsystencja i struktura	Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość	
3	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	18	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący [%]	5,5±0,5	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	55	PN-A-86232

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{47) 48)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁵⁰⁾.

4 Trwałość

⁴⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴⁸⁾ **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

⁴⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁵⁰⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia serka homogenizowanego naturalnego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa⁵¹.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 100g, 150g lub 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania jednostkowe powinny być pakowane do pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych lub pudeł kartonowych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵².

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁵¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

⁵² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

SER KRÓLEWSKI PŁASTRY (A' 135 G)

Składniki : Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, dopuszcza się dodatek barwnika annato. Bez konserwantów

Wartość odżywcza w 100g produktu

Wartość energetyczna -	1461 kJ / 352 kcal
Tłuszcz -	27 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	18 g
Węglowodany	1,2 g
w tym cukry	0 g
Białko	26 g
Sól	1,5 g

SER LAZUR BŁĘKITNY

Ser Lazur Błękitny ma głęboko przerośnięty pleśnią kruchy i kremowy miąższ, o lekko słodkawym smaku. Pozostawia tradycyjną, charakterystyczną dla tego typu serów aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę, o delikatnym, długo utrzymującym się posmaku grzybowym.

SER LAZUR ŻŁOCISTY

Ser Lazur Żółcisty ma głęboko przerośnięty miąższ o złotawym kolorze. Charakteryzuje się słodkawym, lekko mlecznym smakiem, ze zdecydowaną nutą orzechów i szlachetnej pleśni, wzbogacony o aktywne probiotyczne bakterie LA-5®.

SER MAZDAMER

Mazdamer – rodzaj holenderskiego sera produkowany z krowiego mleka. Mazdamer jest zaliczany do serów półtwardych, podpuszczkowych dojrzewających.

Termin przydatności: nie mniej niż 40 dni

SER MOZZARELLA

1 Wstęp

1.22 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera mozzarella przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.23 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – wytyczne do pobierania próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ser mozzarella

Ser podpuszczkowy dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt lekko spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszona
2	Barwa	Biała, jednolita
3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, kremowa, gładka, miękka, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista
4	Smak i zapach	Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	19,0	PN-EN ISO 1735

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{53) 54)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁵⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Masa netto po odcieku powinna wynosić 125g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁵⁶⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

⁵³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁵⁴⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁵⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁵⁶⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa zgrzewana. W każdym opakowaniu powinna znajdować się jedna kula sera.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SER PARMEZAN - 24 MIESIĘCZNY

Oryginalny **parmezan** dojrzewający minimum **24** miesięcy to najslawniejszy włoski ser. Odznacza się silnym aromatem oraz ziarnistą, niemal krystaliczną konsystencją, która przekłada się na kruchość i łatwość ścierania. Używany jest jako dodatek do makaronu, pizzy, pesto z bazylii czy suszonych pomidorów.

SER PODLASKI

Wygląd i konsystencja:

Ser Podlaski jest serem półtwardym o prostopadłościennym kształcie i wadze 5-7kg. Miąższ ma elastyczny koloru żółtego. Zawartość tłuszczu 45%.

Komponenty i wytwarzanie:

Ser Podlaski produkowany jest tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie. Pielęgnacja sera trwa, w zależności od wagi, od 5 do 10 tygodni. Pełną dojrzałość ser osiąga po 12 tygodniach. Sprzedawany jest w powłoce ochronnej z parafiny.

Smak i zapach:

Ser Podlaski ma delikatny, łagodny i lekko kwaśny smak, który w trakcie dojrzewania nabiera lekkiej pikanterii. Charakteryzuje się łagodnym, lekko kwaśnym smakiem o delikatnym posmaku pasteryzacji. Smak serów starszych jest lekko pikantny.

Produkt zgodny z normą: PN-A-86300:1991

SER SALAMI

1 Wstęp

1.24 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera salami pełnotłustego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera salami pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.25 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ser salami pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ser salami pełnotłusty - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto 1,5 – 2,5kg.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach	PN-A-86230
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość	

5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego	
6	Smak i zapach	Łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny, lekko pikantny	

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 1 miesiąc.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁷⁾⁵⁸⁾.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶⁰⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera salami pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

⁵⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁵⁸ *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

⁵⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁶⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa⁶¹.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie bezpośrednie powinny stanowić:

- powłoka z parafiny lub tworzyw sztucznych;
- folia aluminiowa lub laminat z folii aluminiowej;

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶².

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁶¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

⁶² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

SER TOPIONY (ZEGARY A' 200G)

Produkt zgodny z normą: PN-A-86233:1966

SALAMI Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ

Salami z pomidorami i bazylią to ser żółty z licznymi kawałkami pomidorów i bazylii, tworzącymi ładnie prezentującą się mozaikę, dobrze widoczną na całym bloku. Miękka konsystencja i świeży aromat zachęcają do skosztowania. W smaku ser jest przede wszystkim łagodny. Mleczny posmak jest tu zdominowany przez odświeżającą bazylię, a w ustach wyraźnie czuć kawałki suszonych pomidorów.

Salami z pomidorami i bazylią to ser dojrzewający typu holenderskiego, nie zawierający laktozy i konserwantów.

Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna 1450 kJ / 349 kcal

Tłuszcz 27 g

w tym kwasy nasycone 18 g

Węglowodany 1,5 g

w tym cukry 0 g

Białko 25 g

Sól 1,6 g

Termin przydatności do spożycia nie mniej niż połowa okresy deklarowanego przez producenta.

SER TOPIONY W PŁASTRACH A'200G

1 Wstęp

1.26 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego tłustego plasterkowanego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego tłustego plasterkowanego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.27 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – wytyczne do pobierania próbek

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ser topiony tłusty plasterkowany

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 40% tłuszczu w suchej masie.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; każdy plasterk dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86233
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, [%], nie mniej niż	16	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, [%], nie mniej niż	40	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chlorku sodu, [%], nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶³⁾ 64).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁵.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶⁶.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera topionego tłustego plasterkowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

⁶³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁶⁴ *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

⁶⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁶⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa⁶⁷.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie foliowe typu flow-pack 200g. W każdym opakowaniu powinno znajdować się 10-12 plastrów sera pojedynczo pakowanych w folię.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania pośrednie

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne,
- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.3 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 12kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁶⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

⁶⁸ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

SER TWAROGOWY PÓŁTLUSTY

1 Wstęp

1.28 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego półtłustego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego półtłustego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.29 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – wytyczne do pobierania próbek
- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ser twarogowy półtłusty

Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji	PN-A-86300
2	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, bez grudek	
3	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	27	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący [%]	15±2	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	100	PN-A-86232

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁹⁾⁷⁰⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷¹⁾.

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

3 Masa netto

⁶⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁷⁰⁾ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁷¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷².

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera twarogowego półtłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa⁷³.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie 200g, 250g, 500g lub 1000g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

⁷² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

⁷³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych,
- pudła kartonowe.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁷⁴).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SERY GOUDA WĘDZONY

Niepowtarzalny smak tradycyjnej wędzonki i bogaty aromat otrzymany dzięki starannemu procesowi wędzenia. Produkt zgodny z normą: PN-A-86300:1991

SER TYPU FROMAGE

1 Wstęp

1.30 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu fromage.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu fromage przeznaczonego dla odbiorcy.

1.31 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 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Ser typu fromage

⁷⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego, różnych przypraw i cząstek warzyw.

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	Smak i zapach	Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów.	PN-A-86300
2	Konsystencja i struktura	Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki.	
3	Barwa	Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	28	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	90	PN-A-86232
4	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2	PN-EN ISO 5943

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera typu fromage deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SER TYPU CAMEMBERT

1 Wstęp

1.32 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu camembert.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu camembert przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.33 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ser typu camembert pełnotłusty pleśniowy

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt krążka; powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki
2	Oczkowanie	Oczka drobne, dopuszcza się nieliczne małe szczelinki międzyziarnowe
3	Konsystencja	Miękka, miąższ elastyczny
4	Barwa	Biała do lekko kremowej
5	Smak i zapach	Delikatny, łagodny, serowo-pieczarkowy, dopuszcza się lekko pikantny i kwaśny

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	44	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	24,5	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,8	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{75) 76)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁷⁾.

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

⁷⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁷⁶⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁷⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷⁸).

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – ser uformowany w krążki o masie 120g, 125g lub 150g powinien być zapakowany w folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną.

Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

⁷⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SEREK TWAROG. TYPU KIRI

Produkt zgodny z normą: PN-A-86300:1991

ŚMIETANA 18% A' 400G

1 Wstęp

1.34 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany o zawartości 18% tł.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietany o zawartości 18% tł. przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.35 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86059 Mleko, śmietana i śmietanka – oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek

- PN-A-86028 Śmietana i śmietanka – metody badań
- PN-ISO 5538 Mleko i przetwory mleczne – Pobieranie próbek - Kontrola metodą alternatywną
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Śmietana 18% tł.

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 18% (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH do kwasowości 15-32°SH i koagulację.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028
2	Smak i zapach	Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
3	Konsystencja	Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH	15÷32	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	18,0	PN-EN ISO 2450
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{79) 80)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸¹⁾.

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

3 Objętość lub masa netto.

Objętość lub masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸²⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707 i PN-ISO 5538.

⁷⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁸⁰⁾ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁸¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁸²⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 oraz aktualnie obowiązującego prawa⁸³.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić worki z folii polietylenowej, wiaderka z tworzywa sztucznego, pudełka kartonowe z laminatu wielowarstwowego lub kształtki z tworzywa sztucznego.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;
- owinięcia z folii termokurczliwej.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁸³Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

⁸⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

ŚMIETANA UHT 30% tł. 500 ml.

1 Wstęp

1.36 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany o zawartości 30% tł.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietany o zawartości 30% tł. przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.37 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86059 Mleko, śmietana i śmietanka – oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek
- PN-A-86028 Śmietana i śmietanka – metody badań
- PN-ISO 5538 Mleko i przetwory mleczne – Pobieranie próbek - Kontrola metodą alternatywną
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.38 Definicja

Śmietana 30% tł.

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 30% (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i koagulację.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028
2	Smak i zapach	Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
3	Konsystencja	Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH	15÷32	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30,0	PN-EN ISO 2450
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{85) 86)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁷⁾.

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

3 Objętość netto.

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

⁸⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁸⁶⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁸⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸⁸).

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707 i PN-ISO 5538.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić worki z folii polietylenowej, wiaderka z tworzywa sztucznego, pudełka kartonowe z laminatu wielowarstwowego lub kształtki z tworzywa sztucznego.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;
- owinięcia z folii termokurczliwej.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny

⁸⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚMIETANA UHT 12% tł. 500 ml.

1 Wstęp

1.39 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany o zawartości 12% tł.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietany o zawartości 12% tł. przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.40 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86059 Mleko, śmietana i śmietanka – oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczne – wytyczne do pobierania próbek
- PN-A-86028 Śmietana i śmietanka – metody badań
- PN-ISO 5538 Mleko i przetwory mleczne – Pobieranie próbek - Kontrola metodą alternatywną
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.41 Definicja

Śmietana 12% tł.

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 12% (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i koagulację.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028
2	Smak i zapach	Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
3	Konsystencja	Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH	15÷32	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	12,0	PN-EN ISO 2450
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{89) 90)}.

⁸⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹¹.

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

3 Objętość netto.

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹²).

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 707 i PN-ISO 5538.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić worki z folii polietylenowej, wiaderka z tworzywa sztucznego,

niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁹⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁹¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁹² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

pudełka kartonowe z laminatu wielowarstwowego lub kształtki z tworzywa sztucznego.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;
- owinięcia z folii termokurczliwej.

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

TWAROŻEK WIEJSKI A' 200G

Serek Wiejski to delikatne ziarenka twarożku zanurzone w słodkiej śmietance. Naturalny skład i brak konserwantów sprawia, że jest bardzo wrażliwy na warunki przechowywania.

Serek w kubeczkach 200 g

Produkt zgodny z normą: PN-A-86300:1991

WAFEL Z MLECZNYM I KARMELOWYM NADZIENIEM POKRYTY MLECZNĄ CZEKOLADĄ I POKRUSZONYMI ORZECHAMI LASKOWYMI (A' 35 G)

Unikalny baton prosto z lodówki. Puszyste mleczne nadzienie z płynnym karmelem w delikatnym wafelku oblanym czekoladą z chrupiącymi kawałkami orzechów.

Składniki:

wafel z mlecznym i karmelowym nadzieniem (56 %), pokryty mleczną czekoladą i pokruszonymi orzechami laskowymi.

czekolada mleczna 28,5% (tłuszcz kakaowy, cukier, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, emulgator: lecytyny (soja); wanilina), pasteryzowane mleko (14,5 %), cukier, karmel 11% (słodzone skondensowane mleko, cukier, orzechy laskowe, olej palmowy, aromat), orzechy laskowe (10,5%), olej palmowy, mleko odtłuszczone w proszku (5,5 %), mąka pszenna, masło odwodnione, mąka ryżowa, skrobia z tapioki, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny (soja)),sól, wanilina, substancja zagęszczająca (guma tara), substancja spulchniająca (wodorowęglan sodu).