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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[1]

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada pełna mleczna
2. Ilość: gwarantowana : 2 600 kg
   opcjonalna : 7 800 kg
   OGÓŁEM: 10 400 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada mleczna z orzechami
2. Ilość: gwarantowana : 2 600 kg
   opcjonalna : 7 800 kg
   OGÓŁEM: 10 400 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

[1] ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych***

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[2]

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada z nadzieniem owocowym
2. Ilość: gwarantowana : 2 600 kg
   opcjonalna : 7 800 kg
   OGÓŁEM: 10 400 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

1. Przedmiot zamówienia : Wafel czekoladowy o smaku kakaowym
2. Ilość: gwarantowana : 1 300 kg
   opcjonalna : 3 900 kg
   OGÓŁEM: 5 200 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

[2] ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych***

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[3]

1. Przedmiot zamówienia : Wafel czekoladowy o smaku kokosowym
2. Ilość: gwarantowana : 1 300 kg
   opcjonalna : 3 900 kg
   OGÓŁEM: 5 200 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

1. Przedmiot zamówienia : Wafel czekoladowy o smaku orzechowym
2. Ilość: gwarantowana : 1 300 kg
   opcjonalna : 3 900 kg
   OGÓŁEM: 5 200 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[4]

1. Przedmiot zamówienia : Baton czekoladowy z nadzieniem
2. Ilość: gwarantowana : 2 400 kg
   opcjonalna : 7 200 kg
   OGÓŁEM: 9 600 kg
3. CPV: 15842220-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

1. Przedmiot zamówienia : Cukierki czekoladowe
2. Ilość: gwarantowana : 2 400 kg
   opcjonalna : 7 200 kg
   OGÓŁEM: 9 600 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: ……..

[4] ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych***

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
Czekolada pełna mleczna	kg	1 200	3 600	**4 800**
Czekolada mleczna z orzechami	kg	1 200	3 600	**4 800**
Czekolada nadzieniem owocowym	kg	1 200	3 600	**4 800**
Baton czekoladowy z nadzieniem *	kg	1 000	3000	**4 000**
Cukierki czekoladowe*	kg	1 000	3000	**4 000**

*__26 WOG (JW 4809) Zegrze__ – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 26 WOG CSŁiI Zegrze, ZZ Logistyk Skład Hajnówka, ZZ Logistyk II, ul. Łomaska 92 A, Biała Podlaska

ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
Czekolada pełna mleczna	kg	700	2 100	**2 800**
Czekolada mleczna z orzechami	kg	700	2 100	**2 800**
Czekolada nadzieniem owocowym	kg	700	2 100	**2 800**
Baton czekoladowy z nadzieniem *	kg	700	2 100	**2 800**
Cukierki czekoladowe*	kg	700	2 100	**2 800**

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

ZADANIE III – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	***24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
Czekolada pełna mleczna	kg	700	2 100	**2 800**
Czekolada mleczna z orzechami	kg	700	2 100	**2 800**
Czekolada nadzieniem owocowym	kg	700	2 100	**2 800**
Baton czekoladowy z nadzieniem *	kg	700	2 100	**2 800**
Cukierki czekoladowe*	kg	700	2 100	**2 800**

***** 24 WOG (JW 4352) Giżycko–** dostawa do magazynów na terenie: Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz.

ZADANIE IV – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
Wafle czekoladowe o smaku kakaowym	kg	500	1 500	**2 000**
Wafle czekoladowe o smaku kokosowym	kg	500	1 500	**2 000**
Wafle czekoladowe o smaku orzechowym	kg	500	1 500	**2 000**

***26 WOG (JW 4809) Zegrze** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 26 WOG CSŁiI Zegrze, ZZ Logistyk Skład Hajnówka, ZZ Logistyk II, ul. Łomaska 92 A, Biała Podlaska

ZADANIE V – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
Wafle czekoladowe o smaku kakaowym	kg	400	1 200	**1 600**
Wafle czekoladowe o smaku kokosowym	kg	400	1 200	**1 600**
Wafle czekoladowe o smaku orzechowym	kg	400	1 200	**1 600**

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

ZADANIE VI – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
Wafle czekoladowe o smaku kakaowym	kg	400	1 200	**1 600**
Wafle czekoladowe o smaku kokosowym	kg	400	1 200	**1 600**
Wafle czekoladowe o smaku orzechowym	kg	400	1 200	**1 600**

***** 24 WOG (JW 4352) Giżycko–** dostawa do magazynów na terenie: Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz.

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZEKOLADA PEŁNA MLECZNA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej mlecznej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej mlecznej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

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

1.3 Określenie produktu

Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 30 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

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	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, dopuszcza się powierzchnię lekko matową Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
4	Barwa	Jasnobrązowa, równomierna	
5	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, jednolity	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej	
* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024

5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie 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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

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

CZEKOLADA MLECZNA Z ORZECHAMI

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z orzechami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z orzechami przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

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

1.3 Określenie produktu

Czekolada mleczna z orzechami

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 30 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

z dodatkiem orzechów w ilości od 15 do 40%.

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	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy Gładka lub nierówna, z wypukłościami spowodowanymi użytymi dodatkami, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową	
4	Barwa	Jasnobrązowa	
5	Konsystencja	Twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, niejednorodny, z widocznymi kawałkami orzechów	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i orzechów	
*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według

1	Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.
Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie 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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

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

CZEKOLADA Z NADZIENIEM OWOCOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu

- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada z nadzieniem owocowym

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym

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	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna	Gładka z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez wyraźnych plam, zadrapań, pęknięć, może być zdobiona naturalnymi dodatkami, dopuszcza się jaśniejsze smugi, w przypadku wyrobów z masy czekoladowej mlecznej dopuszcza się powierzchnię lekko matową	
	- dolna	Gładka lub z widocznym zgrubieniem wynikającym z techniki formowania, matowa, bez wyraźnych pęknięć, dopuszcza się 2% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni górnej i dolnej, za wady nie uważa się sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu	
4	Barwa	Brązowa lub w przypadku skorupki z czekolady mlecznej – jasnobrązowa lub w przypadku skorupki z czekolady białej - kremowa	PN-A-88032
5	Konsystencja	Skorupki jednolita, twarda Nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia	
6	Przełom	Skorupki matowy jednolity Nadzienia charakterystyczny dla użytego nadzienia	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i zastosowanego nadzienia	

* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie 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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

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

WAFLE CZEKOLADOWE O SMAKU KAKAOWYM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku kakaowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku kakaowym przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Wafle czekoladowe o smaku kakaowym
Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych nadzieniem z masy kakaowej, oblany czekoladą.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	 Brązowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	 Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista Krucha, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	PN-A-74252
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1. Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem, o masie 30g lub 36g lub 40g.
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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5 kg, 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

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

WAFLE CZEKOLADOWE O SMAKU KOKOSOWYM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku kokosowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku kokosowym przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Wafle czekoladowe o smaku kokosowym

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym, oblany czekoladą

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brązowa lub biała Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista Krucha, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	PN-A-74252
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m) nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1. Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem, o masie 30g lub 36g lub 40g.
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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, 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, załamań i innych uszkodzeń

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

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

WAFLE CZEKOLADOWE O SMAKU ORZECHOWYM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku orzechowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku orzechowym przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
-

1.3 Określenie produktu

Wafle czekoladowe o smaku orzechowym

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem orzechowym, oblany czekoladą

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	 Brązowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	 Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista Krucha, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	PN-A-74252
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1. Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem, o masie 30g lub 36g lub 40g.

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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

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

BATON CZEKOLADOWY Z NADZIENIEM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batonów czekoladowych z nadzieniem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batonów czekoladowych z nadzieniem przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
- PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane

1.3 Określenie produktu

Baton czekoladowy z nadzieniem

Wyroby, których rdzeń stanowi nadzienie nugatowe i/lub karmel i/lub wafel i/lub kruche ciastko mogące zawierać dodatkowo orzechy ziemne i/lub płatki ryżowe lub inne dodatki określone recepturą, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Kształt prostokątny, powierzchnia wyrobu górna, boczna jeśli oblana czekoladą z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu;	PN-A-88032
2	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Od jasnobrązowej do brązowej Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa	
3	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
4	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
5	Smak i zapach	Właściwa dla użytych surowców, bez smaku i zapachu obcego	PN-A-88032

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kuwertury,%, nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Baton czekoladowy z nadzieniem, o masie netto w zakresie 35g - 55 g.
Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 25 kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.
Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

CUKIERKI CZEKOLADOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
- PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane

1.3 Określenie produktu

Cukierki czekoladowe

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada, zawijane w etykiety

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	4.Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych,	PN-A-88032
2	Powierzchnia pokrywy	Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą	
3	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Brązowa Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa	
4	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
5	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	PN-A-88032
6	Smak i zapach	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	5.Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kuwertury,%, nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne do 1,5 kg.
Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 25 kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

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