

**MINIMALNE WYMAGANIA  
JAKOŚCIOWE DLA:**

**Miód - część nr 4**



INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MIÓD NEKTAROWY WIELOKWIATOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miodu nektarowego wielokwiatowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu nektarowego wielokwiatowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)

1.3 Określenie produktu

Miód nektarowy wielokwiatowy

Miód nektarowy, wielokwiatowy wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych.

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	Barwa - przed skryształizowaniem - po skryształizowaniu	Jasnokremowa do herbacianej Od jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrazowej	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)
2	Konsystencja - przed skryształizowaniem - po skryształizowaniu	Płynna do półpłynnej, gęsta Średnioziarnista	
3	Zapach	Silny, zbliżony do zapachu wosku pszczeciego, niedopuszczalny zapach fermentacyjny lub inny obcy	
4	Smak	Słodki, łagodny, niedopuszczalny posmak fermentacji lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

CZERWIEC 2024 r.

Strona 2 z 4

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, % (mlm), nie więcej niż	20	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)
2	Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy), g/100g, nie mniej niż	60	
3	Zawartość sacharozы, g/100g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, g/100g, nie więcej niż	0,1	
5	Przewodność właściwa, mS/cm, nie więcej niż	0,8	
6	Zawartość wolnych kwasów, mval/kg, nie więcej niż	50	
7	Liczba diastazowa (wg skali Schade), nie mniej niż	8	
8	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), mg/kg, nie więcej niż	40	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 25g,
- 370g,
- 400g,
- 650g,
- 900g,
- 1000g.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 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

Wykonać wg. metod podanych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009,

s2018 z późn. zm.) na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

