

**MINIMALNE WYMAGANIA
JAKOŚCIOWE DLA:
Oleje i tłuszcze roślinne - część nr 1**

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

OLEJ RZEPAKOWY

(bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Według Tabelicy 1

Tabela 1 – Wymagania

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smakowość, co najmniej	Dostateczna	PN-A-86935
2	Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 °C ± 2 °C	Przejrzysty, klarowny, bez osadu	PN-A-86908
3	Barwa oznaczona: - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż	8 30	PN-C-04534-02 PN-A-86934
4	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,3	PN-ISO 660
5	Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	5	PN-EN ISO 3960
6	Liczba anizydynowa, nie więcej niż	8	PN-EN ISO 6885
7	Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-EN ISO 662
8	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż	0,02	PN-EN ISO 663
9	Zawartość mydła, mg sodu na kg, nie więcej niż	0,5	PN-EN ISO 10539
10	Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 3596 PN-EN ISO 18609
11	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 12966-1 PN-A-86908

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 1l.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości 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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
- PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
- PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
- PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych
- PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
- PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
- PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
- PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych - Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
- PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
- PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
- PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem

1.3 Określenie produktu

Olej rzepakowy

Olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odsłamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu

Według norm podanych w Tabelicy 1.

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 obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

OLIWA Z OLIWEK

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwy z oliwek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek przeznaczonej dla odbiorcy.

1.3 Określenie produktu

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

Oliwa uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian w oliwie, która nie została poddana innej obróbce niż płukanie, dekantacja, odwirowanie, lub filtrowanie, z wyłączeniem oliw uzyskanych przy użyciu rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym, lub biochemicznym, lub w drodze procesu ponownej estyfikacji oraz jakichkolwiek mieszanek z oliwami innego rodzaju.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu
2	Barwa	Jasnozielonkawa
3	Smak i zapach	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tabela 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Kwasowość % (m/m), nie więcej niż	2,0
2	Liczba nadtlenkowa, meq/O ₂ /kg, nie więcej niż	20
3	Łącznie sterole, mg/kg, nie mniej niż	1000

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 500ml,
- 1l.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości 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 i fizykochemicznych

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹ i wymaganiami zawartymi w Tabelicach 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.

¹ Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105 z dnia 29 lipca 2022r. ustanawiające przepisy dotyczące kontroli zgodności norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz metod analizy właściwości oliwy z oliwek

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

OLEJ SŁONECZNIKOWY

rafinacyjnym: odfosforyzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/tub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Według Tabeli 1

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smakowość, co najmniej	Dostateczna	PN-A-86935
2	Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 °C ± 2 °C	Przejrzysty, klarowny, bez osadu	PN-A-86908
3	Barwa oznaczona: - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż	8 30	PN-C-04534-02 PN-A-86934
4	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,3	PN-ISO 660
5	Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	5	PN-EN ISO 3960
6	Liczba anizydynowa, nie więcej niż	8	PN-EN ISO 6885
7	Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-EN ISO 662
8	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż	0,02	PN-EN ISO 663
9	Zawartość mydła, mg sodu na kg, nie więcej niż	0,5	PN-EN ISO 10539
10	Zawartość substancji niezmieszalnych się, % (m/m), ogółem nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 3596 PN-EN ISO 18609
11	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 12966-1 PN-A-86908

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 1l.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości 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. 5.1 i 5.2.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju słonecznikowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju słonecznikowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
- PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
- PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszców
- PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych
- PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
- PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmieszających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
- PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
- PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych - Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
- PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
- PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
- PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmieszających się - Metoda ekstrakcji heksanem

1.3 Określenie produktu

Olej słonecznikowy

Olej otrzymany z surowego oleju słonecznikowego, który został poddany następującym procesom

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabeli 1.

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 obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MARGARYNA JEDNOPORCJOWA

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

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

3 Masa netto

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

- 10g,
- 15g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni 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.

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania margaryny jednoporcjowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego margaryny jednoporcjowej 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-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie

1.3 Określenie produktu

Margaryna jednoporcjowa

Tłuszcz roślinny do smarowania - produkt spożywczy otrzymany z olejów i tłuszczów roślinnych (w zmiennych proporcjach) i wody z wykorzystaniem emulgatorów i regulatorów kwasowości i innych substancji dodatkowych, w formie plastycznej emulsji, głównie typu woda w oleju, nadający się do smarowania, w opakowaniu jednoporcjowym.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1

Tabelica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna niejednorodność barwy
2	Konsystencja	Stała, plastyczna, smarowna, niedopuszczalne rozwarstwienie
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tabelica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość substancji tłuszczowej, %(m/m) nie mniej niż	58	PN-A-86933

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MARGARYNA

2.3 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 ośnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 660
3	Zawartość nadtlenków w ośnowie jako milirodnownik tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż	4,0	PN-EN ISO 3960

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 250g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni 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

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego margaryny 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-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
- PN-EN 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

1.3 Określenie produktu

Margaryna

produkt spożywczy otrzymany z olejów i tłuszczów roślinnych (w zmiennych proporcjach) i wody z wykorzystaniem emulgatorów i regulatorów kwasowości i innych substancji dodatkowych, w formie plastycznej emulsji, głównie typu woda w oleju

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Jasnokremowa do kremowej, jasnożółta, niedopuszczalna niejednorodność barwy
2	Konsystencja	Stała, plastyczna, smarowna, niedopuszczalne rozwarstwienie
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny obcy

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

FRYTURA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytury 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-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszców
- PN-EN 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

1.3 Określenie produktu

Frytura

Produkt w postaci płynnej lub półpłynnej, otrzymany z jadalnych rafinowanych olejów i/lub tłuszców roślinnych (rzepakowego i/lub słonecznikowego i/lub palmowego i/lub kokosowego), odporny na działanie wysokiej temperatury (punkt dymienia powyżej 220°C), stosowany do smażenia np. pączków, frytek, różnych przekąsek.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smakowitość, co najmniej	Dostateczna	PN-A-86935
2	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,5	PN-EN ISO 660
3	Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	3	PN-EN ISO 3960

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 5l,
- 10l.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości 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.

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 obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.