

**MINIMALNE WYMAGANIA
JAKOŚCIOWE DLA:
Napoje bezalkoholowe - część nr 5**

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

NATURALNA WODA MINERALNA
BUTELKOWANA GAZOWANA 0,33L

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń	PN-EN ISO 7887
2	Smak i zapach	Bezwonna, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-EN 1622

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

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

Według norm podanych w tabelicy 1.

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

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l 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-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
- PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
- PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

1.3 Określenie produktu

1.3.1

Naturalna woda mineralna

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

1.3.2

Naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33l

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/lCO₂), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

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

NATURALNA WODA MINERALNA
BUTELKOWANA NIEGAZOWANA 0,33L

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań według
1	Wygląd	Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń	PN-EN ISO 7887
2	Smak i zapach	Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-EN 1622

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

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

Według norm podanych w tabeli 1.

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

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l 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-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
- PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
- PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

1.3 Określenie produktu

1.3.1

Naturalna woda mineralna

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

1.3.2

Naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana 0,33l

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średnionizmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l).

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

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

SOK JABŁKOWY

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców	
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tabela 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie % (m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego % (V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok jabłkowy

Produkt otrzymany z soku jabłkowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK POMARAŃCZOWY

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę	p. 5.2
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa	
3	Smak	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych	
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tabela 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie % (m/m), nie mniej niż	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż	3	PN-A-75101-08

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
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 prawem.
Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok pomarańczowy

Produkt otrzymany z soku pomarańczowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cech chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utracony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

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

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK Z CZARNEJ PORZECZKI TŁOCZONY

5l.

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do próbowki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbowkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napęlić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku z czarnej porzeczki tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku z czarnej porzeczki tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok z czarnej porzeczki tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych owoców czarnej porzeczki, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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	Wygląd	Płyn niekларowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l,

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK JABŁKO-CZARNA PORZECZKA
TŁOCZONY

– 5l.

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-czarna porzeczka tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-czarna porzeczka tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok jabłko-czarna porzeczka tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i czarnej porzeczki), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn niekларowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

– 3l,

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK JABŁKO-ARONIA TŁOCZONY

5l.

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-aronia tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-aronia tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok jabłko-aronia tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i aronii), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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	Wygląd	Płyn niekларowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

– 3l,

CZERWIEC 2024 r.

Strona 2 z 4

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK JABŁKO-GRUSZKA TŁOCZONY

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 soku jabłko-gruszka tłoczony.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-gruszka tłoczony przeznaczonego dla odbiorcy.

1.3 Określenie produktu

Sok jabłko-gruszka tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek, gruszek), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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	Wygląd	Płyn niekierowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l,
- 5l.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK POMARAŃCZOWY TŁOCZONY

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 soku pomarańczowego tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok pomarańczowy tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych pomarańczy, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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	Wygląd	Płyn niekierowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l,
- 5l.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK JABŁKOWY TŁOCZONY

5l.

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napęlić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napęlnienia zlewki.

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok jabłkowy tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych jabłek, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn niekietarowmy, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l,

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK WIELOOWOCOWY (MULTIWITAMINA)

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny.	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tabela 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-08

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 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.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego(multiwitamina).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego (multiwitamina) 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok wieloowocowy (multiwitamina)

Produkt otrzymany przez zmieszenie (w zmiennych proporcjach) dwóch i więcej rodzajów soków zagęszczonych z owoców (m.in. jabłek, winogron, wiśni, czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, granatu, aronii), z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tabelicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK POMIDOROWY

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Sok z zawieszoną przetrzartych części jadalnych miążgi, dopuszcza się rozwarstwienie
2	Barwa	Właściwa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tabela 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż	0,19	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-EN 12133
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 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:

- 0,3l,
- 0,33l,
- 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.

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomidorowego 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

1.3 Określenie produktu

Sok pomidorowy

Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów lub z soku pomidorowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku surowego podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z dodatkiem soli, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK OWOCOWO-WARZYWNY (RÓŻNE SMAKI)

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku owocowo-warzywnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku owocowo-warzywnego 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

1.3 Określenie produktu

Sok owocowo-warzywny (różne smaki)

Produkt płynny, otrzymany z soków i/lub półproduktów warzywnych (soki warzywne zagęszczone, przeciery warzywne) oraz soków i/lub półproduktów owocowych (soki owocowe zagęszczone, przeciery owocowe) spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Asortyment:

- banan-marchew-jabłko,
- brzoskwinia-marchew-jabłko,
- malina-marchew-jabłko,
- truskawka-marchew-jabłko,
- marchew-jabłko-pomarańcza

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

CZERWIEC 2024 r.

Strona 2 z 4

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd: - sok naturalnie mętny - sok przecierowy	Sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miążg; dopuszcza się rozwarstwienie	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych	

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż	0,30	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż: - dla soku z udziałem soku i/lub przecieru z truskawek	0,04 0,08	PN-A-75101-18

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,25l,
- 0,3l,
- 0,33l.

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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w 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 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.

CZERWIEC 2024 r.

Strona 3 z 4

CZERWIEC 2024 r.

Strona 4 z 4

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn z ewentualną zawiesiną rozdrobnionej tkanki użytych owoców, pozbawiony fragmentów skórki, nasion i części niejadalnych; dopuszczalne rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki owoców
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN-12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż	0,3	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego %(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 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:

- 0,3l,
- 0,33l,
- 1l.

4 Trwałość

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektaru z czarnej porzeczki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektaru z czarnej porzeczki 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Określenie produktu

Nektar z czarnej porzeczki

Wyrób zdolny do fermentacji lecz niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- soku z czarnej porzeczki,
- soku z czarnej porzeczki odtworzonego z zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,
- zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,
- soku z czarnej porzeczki wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,
- soku z czarnej porzeczki w proszku,
- przecieru z czarnej porzeczki lub zagęszczonego przecieru z czarnej porzeczki
- mieszaniny tych wszystkich w/w wyrobów

spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa.

Minimalna zawartość soku lub przecieru z czarnej porzeczki -25%

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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny nektaru, uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do próbowki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml nektaru. Barwę ocenić wzrokowo, w świetle dziennym, trzymając próbowkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml nektaru o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w 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 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.