

**AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ**  
**GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**MINIMALNE WYMAGANIA**

**CZĘŚĆ II**

KOD CPV 15810000-9 PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE I  
CIASTKARSKIE

## Spis treści

|   |    |
|---|----|
| BUŁKI GRAHAM (A' 50G).....                        | 3  |
| BUŁKA TARTA.....                                  | 6  |
| BUŁKI WROCŁAWSKA OKRĄGŁA (A' 0,05 KG) .....       | 11 |
| CHLEB PSZENNO - ŻYTNI BALTONOWSKI (KROJONY) ..... | 15 |
| CHLEB RAZOWY (KROJ).....                          | 19 |
| CHLEB WIELOZIARNISTY (KROJONY).....               | 23 |
| CIASTO CYTRYNOWE .....                            | 27 |
| CIASTO CZEKOLADOWE.....                           | 27 |
| DROŻDŻÓWKI MAŁE (A' 50G) .....                    | 27 |
| JABŁECZNIK.....                                   | 30 |
| PĄCZKI (A' 50G) .....                             | 35 |
| CHLEB PITA .....                                  | 39 |
| PIZZERKA Z SEREM I PIECZARKAMI .....              | 39 |
| SERNIK .....                                      | 39 |
| ZAPIEKANKA Z SEREM I PIECZARKAMI .....            | 42 |

## **BULKI GRAHAM (A' 50G)**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułek graham przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

#### **1.3 Definicja**

##### **Bułki graham**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Bułki graham o masie 50g.

#### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>      | <b>Wymagania</b>  | <b>Metody badań według</b> |
|------------|-------------------|---|----------------------------|
| 1          | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni  | PN-A-74108                 |
| 2          | Skórka            | Ścisłe połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej;<br><br>grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm;  |                            |
| 3          | Miękisz           | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;<br><br>miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;<br><br>nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalciem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |                            |
| 4          | Smak i zapach     | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy   |                            |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>   | <b>Wymagania</b> | <b>Metody badań według</b> |
|------------|--|------------------|----------------------------|
| 1          | Kwasowość, stopnie, nie większa niż                        | 3                | PN-A-74108                 |
| 2          | Objętość 100g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż | 170              |                            |

|   |                                    |    |              |
|---|------------------------------------|----|--------------|
| 3 | Masa pieczywa* do 4h po wypieku, g | 50 | metodawagowa |
|---|------------------------------------|----|--------------|

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 4\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1)2)</sup>.

### **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **4 Badania**

#### **4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

#### **4.2 Metody badań**

##### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych

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

<sup>2</sup>Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

## **5.2 Znakowanie**

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę pieczywa,
- wykaz surowców,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BUŁKA TARTA**

## **1 Wstęp**

### **1.3 Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki tartej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

### **1.4 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74113 Wyroby piekarskie - Bułka tarta

- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10%(m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

### **1.3 Definicja**

#### **Bulka tarta**

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b> | <b>Wymagania</b>  | <b>Metody badań według</b> |
|------------|--------------|-------------------|----------------------------|
| 1          | Postać       | Sypka, bez grudek | PN-A-74113                 |

|   |        |  |  |
|---|--------|--|--|
| 2 | Barwa  | Od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita         |  |
| 3 | Zapach | Swoisty, bez obcych zapachów                                 |  |
| 4 | Smak   | Typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków |  |

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Stopień rozdrobnienia, czyli przesiew przez sito z drutu okrągłego ze stali o boku oczka kwadratowego 1mm,% (m/m), nie mniej niż | 90              | PN-A-74015          |
| 2   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż  | 10              | PN-A-74108          |
| 3   | Kwasowość, w stopniach, nie więcej niż   | 5               |                     |
| 4   | Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, % (m/m), nie więcej niż                                      | 5               |                     |
| 5   | Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę,% (m/m), nie więcej niż  | 3               |                     |
| 6   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10%(m/m) roztworze kwasu solnego, % (m/m), nie więcej niż                                 | 0,2             | PN-A-74014          |
| 7   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości   | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 8   | Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych   | niedopuszczalna |                     |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3) 4)</sup>.

<sup>3</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>4</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)



## **2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>5)</sup>.

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

## **3 Masa netto**

Masa netto produktu powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>6)</sup>.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5 Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74001.

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

---

<sup>5</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>6</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 5kg do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>7)</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

<sup>7</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

## **BULKI WROCLAWSKA OKRĄGŁA (A' 0,05 KG)**

### **1 Wstęp**

#### **1.5 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułek pszennych zwykłych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułek pszennych zwykłych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.6 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

### **1.3 Definicja**

#### **Bułki pszenne zwykłe**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Bułki pszenne zwykłe o masie 50g.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>      | <b>Wymagania</b>   | <b>Metody badań według</b> |
|------------|-------------------|--|----------------------------|
| 1          | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni  | PN-A-74108                 |
| 2          | Skórka            | Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej;<br><br>grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm;   |                            |
| 3          | Miękisz           | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;<br><br>nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |                            |
| 4          | Smak i zapach     | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |                            |

### **2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>                        | <b>Wymagania</b> | <b>Metody badań według</b> |
|------------|-------------------------------------|------------------|----------------------------|
| 1          | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 3                | PN-A-74108                 |

|   |  |     |               |
|---|--|-----|---------------|
| 2 | Objętość 100g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż | 260 |               |
| 3 | Masa pieczywa* do 4h po wypieku, g                         | 50  | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 4\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>8)9)</sup>.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4 Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74104.

### 4.2 Metody badań

#### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

<sup>8</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>9</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

## **5.2 Znakowanie**

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę pieczywa,
- wykaz surowców,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CHLEB PSZENNO - ŻYTNI BALTONOWSKI (KROJONY)

## 1 Wstęp

### 1.7 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba pszenno - żytniego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba pszenno - żytniego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

### 1.8 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

### 1.3 Definicja

#### Chleb pszenno - żytni

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka **chleba pszenno - żytniego** powinna wynosić 500g

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>      | <b>Wymagania</b>  | <b>Metody badań według</b> |
|------------|-------------------|---|----------------------------|
| 1          | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni   | PN-A-74108                 |
| 2          | Skórka            | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu;<br><br>grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm   |                            |
| 3          | Miękisz           | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;<br><br>nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |                            |
| 4          | Smak i zapach     | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |                            |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b> | <b>Wymagania</b> | <b>Metody badań według</b> |
|------------|--------------|------------------|----------------------------|
|------------|--------------|------------------|----------------------------|



|   |  |     |               |
|---|--|-----|---------------|
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż                      | 8   | PN-A-74108    |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż | 200 |               |
| 3 | Masa pieczywa * do 8h po wypieku, g                      | 500 | metoda wagowa |

\* dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>10) 11)</sup>.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 4 Badania

#### 4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74104.

#### 4.2 Metody badań

##### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### 4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

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

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

## **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

## **5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba pszenno - żytniego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

- nazwę pieczywa,
- wykaz surowców
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- masę jednostkową,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **CHLEB RAZOWY (KROJ)**

### **1 Wstęp**

#### **1.9 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba żytniego razowego.

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

#### **1.10 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

#### **1.3 Definicja**

##### **Chleb żytni razowy**

Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Masa bochenka chleba żytniego razowego powinna wynosić 400g

#### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>      | <b>Wymagania</b>  | <b>Metody badań według</b> |
|------------|-------------------|---|----------------------------|
| 1          | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni   | PN-A-74108                 |
| 2          | Skórka            | Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej;<br><br>grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm;<br><br>grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm   |                            |
| 3          | Miękisz           | miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;<br><br>miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;<br><br>nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalciem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |                            |
| 4          | Smak i zapach     | typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |                            |

### **2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Kwasowość, stopnie, nie większa niż                      | 11        | PN-A-74108          |
| 2   | Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż | 140       |                     |
| 3   | Masa pieczywa* do 8h po wypieku, g                       | 500       | metoda wagowa       |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>12) 13)</sup>.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 4 Badania

#### 4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74104.

#### 4.2 Metody badań

##### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### 4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

<sup>12</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>13</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba żytniego razowego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

- nazwę pieczywa,
- wykaz surowców,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- masę jednostkową,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **CHLEB WIELOZIARNISTY (KROJONY)**

### **1 Wstęp**

#### **1.11 Zakres**

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

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

#### **1.12 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
- PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

### **1.3 Definicja**

#### **Chleb żytni**

Pieczywo razowe produkowane z mąki żytniej na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Masa bochenka chleba razowego powinna wynosić 400g

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>      | <b>Wymagania</b>   | <b>Metody badań według</b> |
|------------|-------------------|--|----------------------------|
| 1          | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni  | PN-A-74108                 |
| 2          | Skórka            | Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej;<br><br>grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm;<br><br>grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm  |                            |
| 3          | Miękisz           | iękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;<br><br>miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;<br><br>nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalciem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |                            |
| 4          | Smak i zapach     | typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |                            |

### **2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.



Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Kwasowość, stopnie, nie większa niż                      | 11        | PN-A-74108          |
| 2   | Objętość 100g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż | 140       |                     |
| 3   | Masa pieczywa* do 8h po wypieku, g                       | 500       | metoda wagowa       |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi  $\pm 3\%$  z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>14) 15)</sup>.

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 4 Badania

#### 4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74104.

#### 4.2 Metody badań

##### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### 4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

<sup>14</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>15</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba żytniego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

- nazwę pieczywa,
- wykaz surowców,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- masę jednostkową,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **CIASTO CYTRYNOWE**

Wyrób wykonany wg normy PN-A-88106:1998

## **CIASTO CZEKOLADOWE**

Wyrób wykonany wg normy PN-A-88106:1998

## **DROŻDŻÓWKI MAŁE (A' 50G)**

### **1 Wstęp**

#### **1.13 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdżówek z nadzieniem.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdżówek z nadzieniem przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.14 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

### **1.3 Definicja**

#### **Drożdżówki z nadzieniem**

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady i masy budyniowej wykończone kruszonką, itp.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Drożdżówki z nadzieniem o masie jednostkowej wynoszącej 50g.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b>                        | <b>Wymagania</b>   | <b>Metody badań według</b> |
|------------|-------------------------------------|--|----------------------------|
| 1          | Wygląd ogólny                       | Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone   | PN-A-74252                 |
| 2          | Konsystencja i struktura            | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców         |                            |
| 3          | Barwa<br>- skórki<br><br>- miękiszu | Złocista do jasnobrązowej<br><br>Kremowa   |                            |
| 4          | Smak i zapach                       | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |                            |
| 5          | Objawy zapleśnienia                 | niedopuszczalne  |                            |
|            |                                     |  | PN-A-88106                 |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>16) 17)</sup>.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>18)</sup>.

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

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **4 Badania**

### **4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

### **4.2 Metody badań**

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

---

<sup>16)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>17)</sup> *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

<sup>18)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

### **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę netto,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **JABŁECZNIK**

### **1 Wstęp**

#### **2.1 Zakres**

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

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

#### **2.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

### **1.3 Definicja**

#### **Jablecznik**

Wyrób z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, przekładane masą jabłkową, ozdabiane cukrem pudrem

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b> | <b>Wymagania</b> | <b>Metody badań według</b> |
|------------|--------------|------------------|----------------------------|
|------------|--------------|------------------|----------------------------|

|   |                          |   |            |
|---|--------------------------|---|------------|
| 1 | Wygląd ogólny            | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudrem<br><br>masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta;<br><br>niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec   |            |
| 3 | Smak i zapach            | Typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |            |

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>19) 20)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>21</sup>.

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

## 4 Trwałość

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

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

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

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



## **4 Badania**

### **4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

### **4.2 Metody badań**

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

### **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę netto,
- warunki przechowywania,

– oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **PĄCZKI (A' 50G)**

### **1 Wstęp**

#### **2.3 Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pączków przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **2.4 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

### **1.3 Definicja**

#### **Pączki**

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem

### **3 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Pączki o masie jednostkowej wynoszące 50g.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

| Lp. | Cechy                               | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-------------------------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd ogólny                       | Kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone  | PN-A-74252          |
| 2   | Konsystencja i struktura            | Miękisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia; niedopuszczalne grudki surowców |                     |
| 3   | Barwa<br>- skórki<br><br>- miękiszu | Jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki<br><br>kremowa  |                     |
| 4   | Smak i zapach                       | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy                |                     |
| 5   | Objawy zapleśnienia                 | Niedopuszczalne   | PN-A-88106          |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>22) 23)</sup>.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>24)</sup>.

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

## **3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **4 Badania**

### **4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

### **4.2 Metody badań**

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

---

<sup>22</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>23</sup> *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

<sup>24</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

## **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytke lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

## **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę netto,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## CHLEB PITA

**Pita** – okrągłe, pszenne, płaskie placki, popularne w krajach Bliskiego Wschodu i Maghrebu.

### SKŁADNIKI

mąka **pszenna** (68%), woda, sól, drożdże, cukier.

Masa jednej pity nie mniej niż 70 g.

## PIZZERKA Z SEREM I PIECZARKAMI

Wyrób wykonany wg normy PN-A-88106:1998

## SERNIK

### 1 Wstęp

#### a. Zakres

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

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

#### b. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A- 74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

### 1.3 Definicja

#### Sernik

Wyrób otrzymany z masy serowej z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi

### 2 Wymagania

## 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                    | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd ogólny            | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym;<br><br>masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego;<br><br>niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252          |
| 2   | Barwa                    | Społu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej,<br><br>masy serowej – jasnokremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie   |                     |
| 3   | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, w masie serowej widoczne dodatki np. rodzynki, itp.;<br>niedopuszczalne występowanie zakalca   |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Typowy dla zastosowanych surowców niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |                     |

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>25) 26)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>27)</sup>.

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

## 5 Trwałość

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

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

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

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



## **4 Badania**

### **4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

### **4.2 Metody badań**

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

### **5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę netto,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **ZAPIEKANKA Z SEREM I PIECZARKAMI**

Wyrób wykonany wg normy PN-A-88106:1998

Waga ok. 220 g