

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## ZIEMNIAKI OBRANE STERYLIZOWANE

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
15310000-4

### 1 Wstęp

#### 1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków obranych sterylizowanych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków obranych sterylizowanych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### 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-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wglębnego w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-A-75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
- PN-EN ISO 21528-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby Enterobacteriaceae – Część 2: Metoda liczenia kolonii
- PN-ISO 15214 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej – Metoda płytkowa w temperaturze 30 stopni C
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych
- 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.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1442 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne

#### 1.3 Definicja

##### Ziemniaki obrane, sterylizowane

Produkt otrzymany ze świeżych ziemniaków jadalnych (jednolitych odmianowo w ramach partii dostawczej), obranych, pakowanych próżniowo w folię, utrwalony termicznie, dopuszcza się stosowanie środków konserwujących

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), niedopuszczalna oślizgłość; ziemniaki o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych
2	Barwa	Typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta); wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne poszarzenia
3	Konsystencja	Miękka, lecz nie rozgotowana
4	Smak i zapach	Typowy dla ziemniaka, niedopuszczalny obcy
5	Jednolitość	Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości

Przykład ziemniaków o prawidłowym i nieprawidłowym wyglądzie i barwie przedstawiono w załączniku nr 1.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A-82107

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

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	Wygląd opakowań i cechy organoleptyczne produktu bez zmian w stosunku do próbki nietermostatowanej (próba ujemna)	PN-A-75052-03
2	Liczba drobnoustrojów w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 4833-1
3	Obecność w 1g bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych	Nieobecne	PN-A-75052-10
4	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	10jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba Enterobacteriaceae w 1g, nie więcej niż	10jtk	PN-EN ISO 21528-2
6	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1g, nie więcej niż	10jtk	PN-ISO 15214

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto: 3kg – 5 kg.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia ziemniaków obranych sterylizowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Badania

### 5.1 Metody badań

**5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.1.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie****6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe zgrzewane o pojemności od 3 kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany próżniowo. Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy ziemniaków bez konieczności otwierania. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

Przykładowy prawidłowy i nieprawidłowy sposób pakowania przedstawiono w załączniku nr 2.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- skład surowcowy,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- wartość netto opakowania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

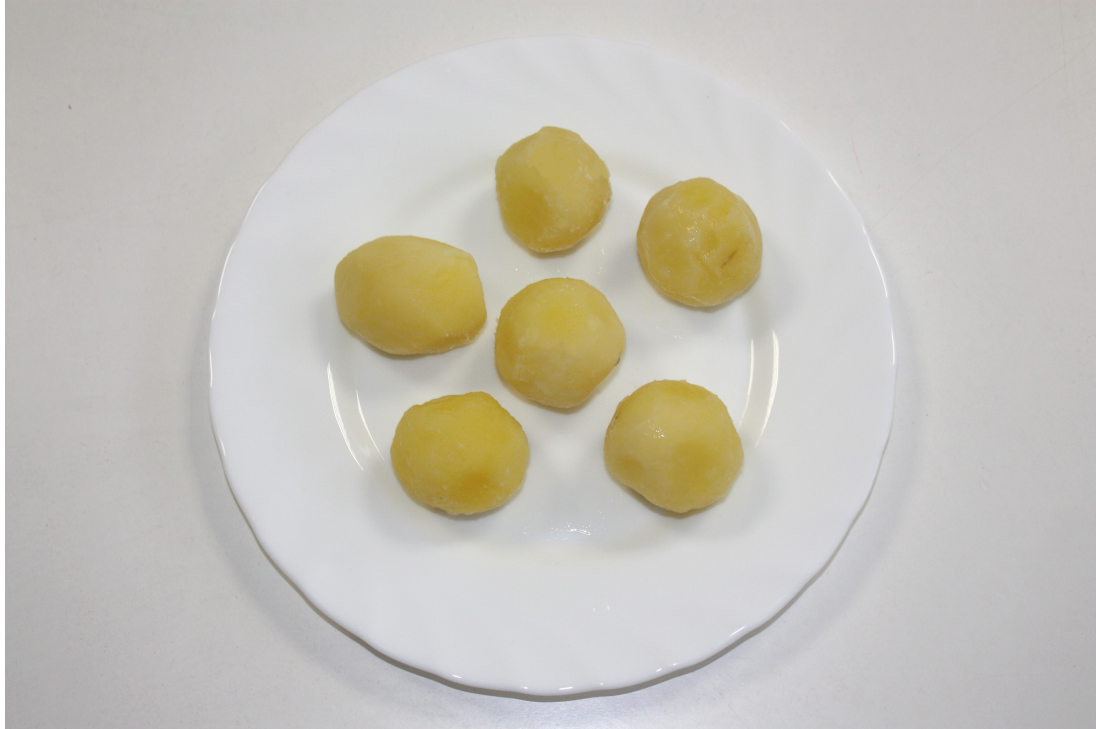
Przechowywać w temperaturze od 2 do 20°C min. 2 miesiące.

**7 Częstotliwość dostaw**

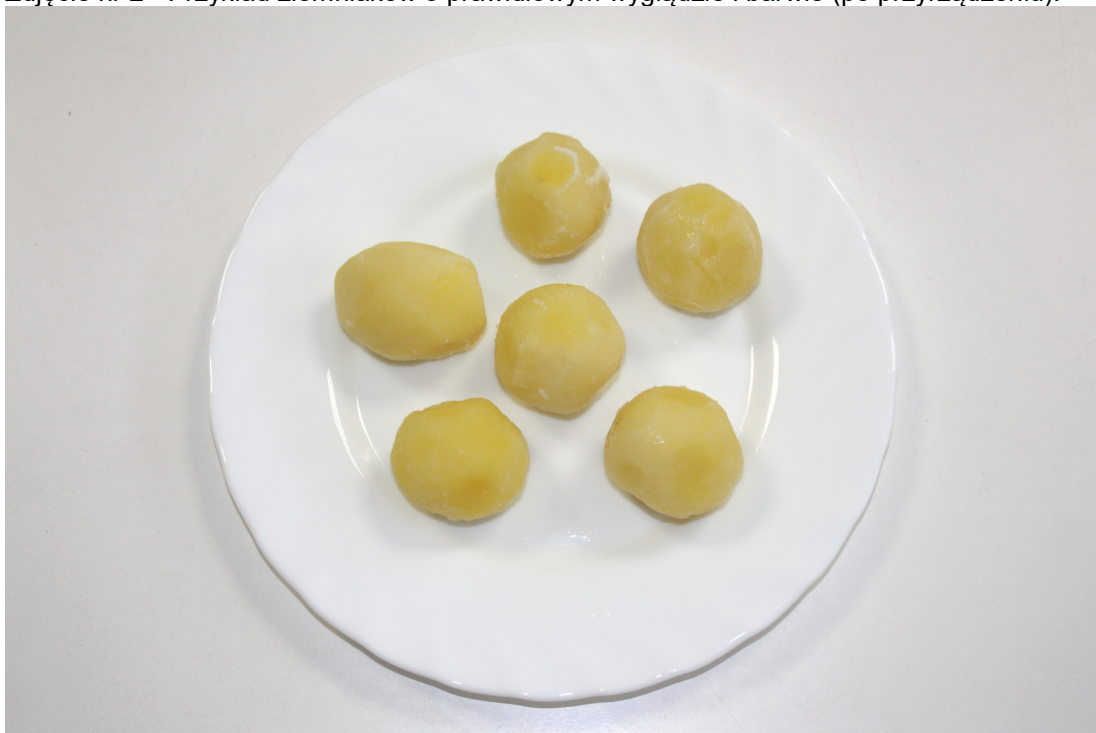
Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

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

Zdjęcie nr 1 - Przykład ziemniaków o prawidłowym wyglądzie i barwie (przed przyrządzeniem).



Zdjęcie nr 2 - Przykład ziemniaków o prawidłowym wyglądzie i barwie (po przyrządzeniu).



Zdjęcie nr 3 - Przykład ziemniaków o nieprawidłowym wyglądzie i barwie (przed przyrządzeniem).



Zdjęcie nr 4 - Przykład ziemniaków o nieprawidłowym wyglądzie i barwie (po przyrządzeniu).



Zdjęcie nr 5 - Przykładowy prawidłowy sposób pakowania ziemniaków.



Zdjęcie nr 6 - Przykładowy nieprawidłowy sposób pakowania ziemniaków.

