



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>1</sup>**

/

1. Przedmiot zamówienia: Mąka pszenna typ 500 1000 g
2. Ilość podstawowa: 28 100 kg  
opcjonalna: 64 080 kg  
OGÓŁEM: 92 180 kg
3. CPV: 15612100-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>1</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>2</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Mąka pszenna typ 750 1000 g
2. Ilość podstawowa: 7 344 kg  
opcjonalna: 19 428 kg  
OGÓŁEM: 26 772 kg
3. CPV: 15612100-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>2</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>3</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Mąka żytnia typ 720 1000 g
2. Ilość podstawowa: 4 282 kg  
opcjonalna: 11 970 kg  
OGÓŁEM: 16 252 kg
3. CPV: 15612200-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>3</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>4</sup>

/

1. Przedmiot zamówienia: Mąka ziemniaczana 1000 g
2. Ilość podstawowa: 1 305 kg  
opcjonalna: 3 081 kg  
OGÓŁEM: 4 386 kg
3. CPV: 15312000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>4</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>5</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron spaghetti 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 5 571 kg  
opcjonalna: 15 186 kg  
OGÓŁEM: 20 757 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>5</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>6</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron spaghetti 1000 g
2. Ilość podstawowa: 6 074 kg  
opcjonalna: 15 273 kg  
OGÓŁEM: 21 347 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>6</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>7</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron – kolanko 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 5 679 kg  
opcjonalna: 14 430 kg  
OGÓŁEM: 20 109 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>7</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>8</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron – kolanko 1000 g
2. Ilość podstawowa: 7 414 kg  
opcjonalna: 17 223 kg  
OGÓŁEM: 24 637 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>8</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>9</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron – rurki 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 5 742 kg  
opcjonalna: 14 449 kg  
OGÓŁEM: 20 191 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>9</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>10</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron – rurki 1000 g
2. Ilość podstawowa: 7 774 kg  
opcjonalna: 17 793 kg  
OGÓŁEM: 25 567 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>10</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>11</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron lasagne 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 1 236 kg  
opcjonalna: 3 402 kg  
OGÓŁEM: 4 638 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>11</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>12</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron lasagne 1000 g
2. Ilość podstawowa: 420 kg  
opcjonalna: 732 kg  
OGÓŁEM: 1 152 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>12</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>13</sup>

1. Przedmiot zamówienia : Makaron razowy 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 1 589 kg  
opcjonalna: 4 543 kg  
OGÓŁEM: 6 132 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>13</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>14</sup>

1. Przedmiot zamówienia : Makaron razowy 1000 g
2. Ilość podstawowa: 572 kg  
opcjonalna: 1 086 kg  
OGÓŁEM: 1 658 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>14</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>15</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron łazanki 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 2 198 kg  
opcjonalna: 5 411 kg  
OGÓŁEM: 7 609 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>15</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>16</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron łazanki 1000 g
2. Ilość podstawowa: 1 366 kg  
opcjonalna: 2 307 kg  
OGÓŁEM: 3 673 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>16</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>17</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron tagliatelle 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 2 016 kg  
opcjonalna: 5 394 kg  
OGÓŁEM: 7 410 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>17</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>18</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron tagliatelle 1000 g
2. Ilość podstawowa: 1 192 kg  
opcjonalna: 1 818 kg  
OGÓŁEM: 3 010 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>18</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>19</sup>

1. Przedmiot zamówienia : Makaron ryżowy 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 1 158 kg  
opcjonalna: 2 784 kg  
OGÓŁEM: 3 942 kg
3. CPV: 15614000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>19</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>20</sup>

1. Przedmiot zamówienia : Makaron ryżowy 1000 g
2. Ilość podstawowa: 88 kg  
opcjonalna: 204 kg  
OGÓŁEM: 292 kg
3. CPV: 15614000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>20</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>21</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron nitka 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 3 752 kg  
opcjonalna: 9 231 kg  
OGÓŁEM: 12 983 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>21</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>22</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Makaron nitka 1000 g
2. Ilość podstawowa: 3 070 kg  
opcjonalna: 5 595 kg  
OGÓŁEM: 8 665 kg
3. CPV: 15851100-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>22</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>23</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Ryż biały 1000 g
2. Ilość podstawowa: 16 488 kg  
opcjonalna: 40 770 kg  
OGÓŁEM: 57 258 kg
3. CPV: 15614000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>23</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>24</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Ryż brązowy 1000 g
2. Ilość podstawowa: 6 953 kg  
opcjonalna: 18 952 kg  
OGÓŁEM: 25 905 kg
3. CPV: 15614000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>24</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych 99-103*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>25</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kasza pęczak 1000 g
2. Ilość podstawowa: 10 279 kg  
opcjonalna: 24 483 kg  
OGÓŁEM: 34 762 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>25</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>26</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kasza gryczana 1000 g
2. Ilość podstawowa: 11 976 kg  
opcjonalna: 28 422 kg  
OGÓŁEM: 40 398 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>26</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>27</sup>

/

1. Przedmiot zamówienia: Komosa ryżowa 150 g/200 g
2. Ilość podstawowa: 36 kg  
opcjonalna: 54 kg  
OGÓŁEM: 90 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>27</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>28</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Komosa ryżowa 1000 g
2. Ilość podstawowa: 544 kg  
opcjonalna: 816 kg  
OGÓŁEM: 1 360 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>28</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>29</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Amaranthus ziarno 1000 g
2. Ilość podstawowa: 276 kg  
opcjonalna: 422 kg  
OGÓŁEM: 698 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>29</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>30</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kasza kukurydziana 350 g/400 g
2. Ilość podstawowa: 2 220 kg  
opcjonalna: 5 762 kg  
OGÓŁEM: 7 982 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>30</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>31</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kasza bulgur 1000 g
2. Ilość podstawowa: 3 127 kg  
opcjonalna: 7 509 kg  
OGÓŁEM: 10 636 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>31</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>32</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kasza manna 1000 g
2. Ilość podstawowa: 1 335 kg  
opcjonalna: 3 129 kg  
OGÓŁEM: 4 464 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>32</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>33</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kasza kuskus razowa 1000 g
2. Ilość podstawowa: 2 444 kg  
opcjonalna: 5 780 kg  
OGÓŁEM: 8 224 kg
3. CPV: 15851250-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>33</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>34</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kasza jęczmienna mazurska 1000 g
2. Ilość podstawowa: 8 660 kg  
opcjonalna: 19 950 kg  
OGÓŁEM: 28 610 kg
3. CPV: 15613300-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>34</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>35</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Płatki owsiane 250 g
2. Ilość podstawowa: 50 kg  
opcjonalna: 76 kg  
OGÓŁEM: 126 kg
3. CPV: 15613380-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>35</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>36</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Płatki owsiane 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 2 269 kg  
opcjonalna: 5 613 kg  
OGÓŁEM: 7 882 kg
3. CPV: 15613380-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>36</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>37</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Płatki kukurydziane 500 g
2. Ilość podstawowa: 3 687 kg  
opcjonalna: 9 463 kg  
OGÓŁEM: 13 150 kg
3. CPV: 15613311-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>37</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>38</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Płatki kukurydziane 600 g
2. Ilość podstawowa: 200 kg  
opcjonalna: 600 kg  
OGÓŁEM: 800 kg
3. CPV: 15613311-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>38</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>39</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Zbożowe kulki o smaku czekoladowym 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 713 kg  
opcjonalna: 4 069 kg  
OGÓŁEM: 5 782 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>39</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>40</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Zbożowe kółka z miodem 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 789 kg  
opcjonalna: 4 267 kg  
OGÓŁEM: 6 056 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>40</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>41</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Zbożowe kwadraciki z cynamonem 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 640 kg  
opcjonalna: 3 820 kg  
OGÓŁEM: 5 460 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>41</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>42</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 379 kg  
opcjonalna: 3 097 kg  
OGÓŁEM: 4 476 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>42</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>43</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 663 kg  
opcjonalna: 4 069 kg  
OGÓŁEM: 5 732 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>43</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>44</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Tortilla pszenna 200 g/250 g
2. Ilość podstawowa: 1 077 kg  
opcjonalna: 2 390 kg  
OGÓŁEM: 3 467 kg
3. CPV: 15812120-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>44</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>45</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Tortilla pszenna 1000 g
2. Ilość podstawowa: 30 kg  
opcjonalna: 90 kg  
OGÓŁEM: 120 kg
3. CPV: 15812120-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>45</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>46</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Musli jabłkowe 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 224 kg  
opcjonalna: 2 670 kg  
OGÓŁEM: 3 894 kg
3. CPV: 15613313-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>46</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>47</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Musli truskawowe 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 224 kg  
opcjonalna: 2 670 kg  
OGÓŁEM: 3 894 kg
3. CPV: 15613313-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>47</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>48</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Musli morelowe 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 217 kg  
opcjonalna: 2 645 kg  
OGÓŁEM: 3 862 kg
3. CPV: 15613313-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>48</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>49</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Fasola biała jednolita 500 g
2. Ilość podstawowa: 772 kg  
opcjonalna: 1 158 kg  
OGÓŁEM: 1 930 kg
3. CPV: 03212200-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>49</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>50</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Fasola biała jednolita 1000 g
2. Ilość podstawowa: 7 190 kg  
opcjonalna: 17 100 kg  
OGÓŁEM: 24 290 kg
3. CPV: 03212200-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>50</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>51</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Fasola biała Jaś karłowy 500 g
2. Ilość podstawowa: 7 092 kg  
opcjonalna: 14 688 kg  
OGÓŁEM: 21 780 kg
3. CPV: 03212200-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>51</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>52</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Fasola biała Jaś karłowy 600 g/ 1000 g
2. Ilość podstawowa: 2 900 kg  
opcjonalna: 8 700 kg  
OGÓŁEM: 11 600 kg
3. CPV: 03212200-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>52</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>53</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Fasola czerwona 500 g
2. Ilość podstawowa: 842 kg  
opcjonalna: 1 522 kg  
OGÓŁEM: 2 364 kg
3. CPV: 03212200-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>53</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>54</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Fasola czerwona 600 g/ 1000 g
2. Ilość podstawowa: 700 kg  
opcjonalna: 2 100 kg  
OGÓŁEM: 2 800 kg
3. CPV: 03212200-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>54</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>55</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Groch obłuskany cały 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 1 068 kg  
opcjonalna: 1 716 kg  
OGÓŁEM: 2 784 kg
3. CPV: 03212213-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>55</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>56</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Groch obłuskany cały 1000 g
2. Ilość podstawowa: 4 830 kg  
opcjonalna: 12 396 kg  
OGÓŁEM: 17 226 kg
3. CPV: 03212213-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>56</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>57</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Groch obłuskany połówki 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 2 400 kg  
opcjonalna: 3 600 kg  
OGÓŁEM: 6 000 kg
3. CPV: 03212213-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>57</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>58</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Groch obłuskany połówki 1000 g
2. Ilość podstawowa: 11 910 kg  
opcjonalna: 31 470 kg  
OGÓŁEM: 43 380 kg
3. CPV: 03212213-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>58</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>59</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Soczewica zielona 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 277 kg  
opcjonalna: 595 kg  
OGÓŁEM: 872 kg
3. CPV: 03212211-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>59</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>60</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Soczewica zielona 1000 g
2. Ilość podstawowa: 198 kg  
opcjonalna: 297 kg  
OGÓŁEM: 495 kg
3. CPV: 03212211-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>60</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>61</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Soczewica czerwona 400 g/500 g
2. Ilość podstawowa: 265 kg  
opcjonalna: 577 kg  
OGÓŁEM: 842 kg
3. CPV: 03212211-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>61</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>62</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Soczewica czerwona 1000 g
2. Ilość podstawowa: 190 kg  
opcjonalna: 303 kg  
OGÓŁEM: 493 kg
3. CPV: 03212211-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>62</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>63</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kotlety sojowe 500 g
2. Ilość podstawowa: 304 kg  
opcjonalna: 456 kg  
OGÓŁEM: 760 kg
3. CPV: 03211900-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>63</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>64</sup>

1. Przedmiot zamówienia: Kotlety sojowe 1000 g
2. Ilość podstawowa: 150 kg  
opcjonalna: 450 kg  
OGÓŁEM: 600 kg
3. CPV: 03211900-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>64</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

##### ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze			**2 Regionalna Baza Logistyczna (ZZ) Warszawa	*** 1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Zegrze	Magazyn Kazuń	Magazyn Legionowo				
Mąka pszenna typ 500 1000 g	kg	600	200	80	160	840	<b>2820</b>	<b>4700</b>
Mąka pszenna typ 750 1000 g	kg	80	120	80	16	16	<b>468</b>	<b>780</b>
Mąka żytnia typ 720 1000 g	kg	20	8	0	8	0	<b>54</b>	<b>90</b>
Mąka ziemniaczana 1000 g	kg	16	12	8	12	40	<b>132</b>	<b>220</b>
Makaron spaghetti 400 g/500 g	kg	120	40	12	12	248	<b>648</b>	<b>1080</b>
Makaron spaghetti 1000 g	kg	120	40	12	0	0	<b>258</b>	<b>430</b>
Makaron - kolanko 400 g/500 g	kg	280	40	16	40	160	<b>804</b>	<b>1340</b>
Makaron - kolanko 1000 g	kg	280	40	16	0	0	<b>504</b>	<b>840</b>
Makaron - rurki 400 g/500 g	kg	280	40	16	13	160	<b>763</b>	<b>1272</b>
Makaron - rurki 1000 g	kg	280	40	16	0	0	<b>504</b>	<b>840</b>
Makaron lasagne 400 g/500 g	kg	40	12	8	8	8	<b>114</b>	<b>190</b>
Makaron lasagne 1000 g	kg	0	12	8	0	0	<b>30</b>	<b>50</b>
Makaron razowy 400 g/500 g	kg	28	12	5	16	8	<b>103</b>	<b>172</b>
Makaron razowy 1000 g	kg	28	0	0	0	0	<b>42</b>	<b>70</b>
Makaron łazanki 400 g/500 g	kg	80	40	5	13	8	<b>218</b>	<b>364</b>
Makaron łazanki 1000 g	kg	80	40	0	0	0	<b>180</b>	<b>300</b>
Makaron tagliatelle 400 g/500 g	kg	12	8	8	8	8	<b>66</b>	<b>110</b>
Makaron tagliatelle 1000 g	kg	12	0	0	0	0	<b>18</b>	<b>30</b>
Makaron ryżowy 400 g/500 g	kg	32	8	0	10	48	<b>146</b>	<b>244</b>
Makaron nitka 400 g/500 g	kg	200	60	20	40	0	<b>480</b>	<b>800</b>
Makaron nitka 1000 g	kg	200	60	20	0	140	<b>630</b>	<b>1050</b>
Ryż biały 1000 g	kg	800	240	200	16	360	<b>2424</b>	<b>4040</b>
Ryż brązowy 1000 g	kg	16	24	16	13	40	<b>163</b>	<b>272</b>
Kasza pęczak 1000 g	kg	120	80	200	24	136	<b>840</b>	<b>1400</b>
Kasza gryczana 1000 g	kg	560	200	128	16	200	<b>1656</b>	<b>2760</b>



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Komosa ryżowa 150 g/200 g	kg	0	0	0	8	0	12	20
Komosa ryżowa 1000 g	kg	0	8	0	0	8	24	40
Amarantus ziarno 1000 g	kg	0	2	0	8	4	20	34
Kasza kukurydziana 350 g/ 400 g	kg	40	16	0	3	8	101	168
Kasza bulgur 1000 g	kg	20	60	160	8	16	396	660
Kasza manna 1000 g	kg	96	20	3	6	16	213	354
Kasza kuskus razowa 1000 g	kg	40	20	3	12	120	293	488
Kasza jęczmienna mazurska 1000 g	kg	240	120	40	40	200	960	1600
Płatki owsiane 250 g	kg	0	0	0	6	0	10	16
Płatki owsiane 400 g/500 g	kg	160	20	4	0	8	288	480
Płatki kukurydziane 500 g	kg	160	32	16	6	28	364	606
Zbożowe kulki o smaku czekoladowym 500 g	kg	160	20	8	6	8	304	506
Zbożowe kółka z miodem 500 g	kg	160	20	8	6	8	304	506
Zbożowe kwadraciki z cynamonem 500 g	kg	160	20	8	6	8	304	506
Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami 500 g	kg	120	20	8	6	8	244	406
Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym 500 g	kg	80	20	8	6	0	172	286
Tortilla pszenna 200 g/ 250 g	kg	40	8	8	7	116	269	448
Musli jabłkowe 500 g	kg	80	32	8	5	4	193	322
Musli truskawkowe 500 g	kg	80	32	8	5	4	193	322
Musli morelowe 500 g	kg	80	32	8	5	4	193	322
Fasola biała jednolita 500 g	kg	140	70	30	0	0	360	600
Fasola biała jednolita 1000 g	kg	140	70	30	0	0	360	600
Fasola biała Jaś karłowy 500 g	kg	320	140	32	32	160	1026	1710
Fasola czerwona 500 g	kg	16	20	0	6	8	76	126
Groch obłuskany cały 400 g/500 g	kg	60	100	16	20	0	294	490
Groch obłuskany cały 1000 g	kg	60	100	16	0	0	264	440
Groch obłuskany połówki 400 g/500 g	kg	360	100	30	80	240	1215	2025
Groch obłuskany połówki 1000 g	kg	360	100	30	0	0	735	1225
Soczewica zielona 400 g/500 g	kg	20	10	8	5	4	70	117
Soczewica zielona 1000 g	kg	20	10	8	0	0	57	95
Soczewica czerwona 400 g/500 g	kg	20	10	4	5	4	64	107
Soczewica czerwona 1000 g	kg	20	10	4	0	0	51	85
Kotlety sojowe 500 g	kg	48	20	0	0	0	102	170

\* **26 WOG (JW 4809) Zegrze** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 26 WOG CSŁII Zegrze, 2 pułk saperów (JW 2189) Kazuń, Narodowe Centrum Bezpieczeństwa Cyberprzestrzeni (JW.5946) Legionowo

\*\* **2 Regionalna Baza Logistyczna - (ZZ) Warszawa, Marsa 110**

\*\*\* **1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW 4198) Warszawa** – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 8; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki	***28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce			****Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec		Magazyn Siedlce	Magazyn Wesola	Magazyn Kopytów	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Mąka pszenna typ 500 1000 g	kg	1600	240	720	240	800	4000	400	3200	200	200	17400	29000
Mąka pszenna typ 750 1000 g	kg	400	80	360	48	400	40	80	0	12	4	2136	3560
Mąka żytnia typ 720 1000 g	kg	300	4	120	0	80	24	20	0	0	0	822	1370
Mąka ziemniaczana 1000 g	kg	60	8	120	48	60	24	40	80	8	20	702	1170
Makaron spaghetti 400 g/500 g	kg	80	10	200	24	0	0	240	0	12	20	879	1465
Makaron spaghetti 1000 g	kg	80	10	200	24	280	400	0	800	0	0	2691	4485
Makaron - kolanko 400 g/500 g	kg	120	20	200	30	0	0	800	0	8	24	1803	3005
Makaron - kolanko 1000 g	kg	120	20	200	30	400	1440	0	800	0	0	4515	7525
Makaron - rurki 400 g/500 g	kg	160	20	300	30	0	0	800	0	8	24	2013	3355
Makaron - rurki 1000 g	kg	160	20	300	30	600	1440	0	800	0	0	5025	8375
Makaron lasagne 400 g/500 g	kg	20	8	40	8	0	0	20	0	8	24	192	320
Makaron lasagne 1000 g	kg	20	0	0	0	80	32	0	200	0	0	498	830
Makaron razowy 400 g/500 g	kg	8	0	0	0	0	0	40	0	8	24	120	200
Makaron razowy 1000 g	kg	8	0	0	0	80	64	0	240	0	0	588	980
Makaron łazanki 400 g/500 g	kg	50	20	160	4	0	0	400	0	0	8	963	1605
Makaron łazanki 1000 g	kg	50	20	160	4	280	240	0	320	0	0	1611	2685
Makaron tagliatelle 400 g/500 g	kg	50	10	100	0	0	0	200	0	8	24	588	980
Makaron tagliatelle 1000 g	kg	50	10	100	0	120	240	0	640	0	0	1740	2900
Makaron ryżowy 400 g/500 g	kg	5	12	200	0	0	28	20	80	8	8	541	902
Makaron ryżowy 1000 g	kg	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	60	100
Makaron nitka 400 g/500 g	kg	60	10	200	40	0	0	600	0	80	40	1545	2575
Makaron nitka 1000 g	kg	60	10	200	40	400	480	0	800	0	0	2985	4975
Ryż biały 1000 g	kg	400	120	400	100	200	1040	1000	800	60	60	6270	10450



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Ryż brązowy 1000 g	kg	10	0	200	0	120	112	400	280	40	0	<b>1743</b>	<b>2905</b>
Kasza pęczak 1000 g	kg	120	60	400	16	320	1040	800	800	60	60	<b>5514</b>	<b>9190</b>
Kasza gryczana 1000 g	kg	340	60	400	120	200	1040	800	800	80	60	<b>5850</b>	<b>9750</b>
Komosa ryżowa 150 g/200 g	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	20	8	<b>42</b>	<b>70</b>
Komosa ryżowa 1000 g	kg	0	8	0	0	0	240	200	80	0	0	<b>792</b>	<b>1320</b>
Amarantus ziarno 1000 g	kg	0	8	80	0	0	48	40	80	0	0	<b>384</b>	<b>640</b>
Kasza kukurydziana 350 g/ 400 g	kg	0	0	0	0	0	120	160	240	12	0	<b>798</b>	<b>1330</b>
Kasza bulgur 1000 g	kg	120	20	0	8	160	240	160	240	12	24	<b>1476</b>	<b>2460</b>
Kasza manna 1000 g	kg	52	16	80	12	80	64	40	80	4	16	<b>666</b>	<b>1110</b>
Kasza kuskus razowa 1000 g	kg	24	0	216	0	120	80	80	240	60	20	<b>1260</b>	<b>2100</b>
Kasza jęczmienna mazurska 1000 g	kg	320	0	400	200	120	800	800	640	60	40	<b>5070</b>	<b>8450</b>
Płatki owsiane 250 g	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	32	12	<b>66</b>	<b>110</b>
Płatki owsiane 400 g/500 g	kg	80	16	80	16	60	112	80	160	0	0	<b>906</b>	<b>1510</b>
Płatki kukurydziane 500 g	kg	80	16	80	16	60	240	120	160	40	12	<b>1236</b>	<b>2060</b>
Zbożowe kulki o smaku czekoladowym 500 g	kg	40	8	8	16	60	104	120	120	20	16	<b>768</b>	<b>1280</b>
Zbożowe kółka z miodem 500 g	kg	40	8	8	16	0	144	120	160	20	16	<b>798</b>	<b>1330</b>
Zbożowe kwadraciki z cynamonem 500 g	kg	40	8	8	16	0	144	120	160	20	16	<b>798</b>	<b>1330</b>
Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami 500 g	kg	40	8	8	16	0	144	120	160	20	16	<b>798</b>	<b>1330</b>
Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym 500 g	kg	40	8	8	16	0	120	120	160	12	16	<b>750</b>	<b>1250</b>
Tortilla pszenna 200 g/ 250 g	kg	40	20	8	4	80	104	40	80	0	6	<b>573</b>	<b>955</b>
Musli jabłkowe 500 g	kg	40	8	8	10	40	120	120	160	20	12	<b>806</b>	<b>1344</b>
Musli truskawkowe 500 g	kg	40	8	8	10	40	120	120	160	20	12	<b>806</b>	<b>1344</b>
Musli morelowe 500 g	kg	40	8	8	13	40	120	120	160	20	12	<b>811</b>	<b>1352</b>
Fasola biała jednolita 500 g	kg	160	30	200	30	0	0	0	0	52	60	<b>798</b>	<b>1330</b>
Fasola biała jednolita 1000 g	kg	160	30	200	30	280	800	600	640	0	0	<b>4110</b>	<b>6850</b>
Fasola biała Jaś karłowy 500 g	kg	320	60	400	80	400	1120	600	640	28	60	<b>5562</b>	<b>9270</b>
Fasola czerwona 500 g	kg	40	0	200	0	60	80	40	200	0	0	<b>930</b>	<b>1550</b>
Groch obłuskany cały 400 g/500 g	kg	100	0	0	8	0	640	0	0	40	8	<b>1194</b>	<b>1990</b>
Groch obłuskany cały 1000 g	kg	100	0	0	0	80	0	400	640	0	0	<b>1830</b>	<b>3050</b>
Groch obłuskany połówki 400 g/500 g	kg	500	80	640	50	0	80	0	0	120	120	<b>2385</b>	<b>3975</b>



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Groch obłuskany połówki 1000 g	kg	500	80	640	50	520	0	480	80	0	0	<b>3525</b>	<b>5875</b>
Soczewica zielona 400 g/500 g	kg	16	0	40	0	0	48	0	0	2	4	<b>165</b>	<b>275</b>
Soczewica zielona 1000 g	kg	0	0	40	0	40	0	80	0	0	0	<b>240</b>	<b>400</b>
Soczewica czerwona 400 g/500 g	kg	16	0	40	0	0	40	0	0	2	4	<b>153</b>	<b>255</b>
Soczewica czerwona 1000 g	kg	0	0	40	0	24	0	80	0	0	0	<b>216</b>	<b>360</b>
Kotlety sojowe 500 g	kg	8	0	160	0	0	16	20	16	4	12	<b>354</b>	<b>590</b>

\* **42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Olszewnica Stara, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Sochaczew, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Grójec.

\*\* **23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki**- dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki.

\*\*\* **28 WOG Siedlce** – Grupa Zabezpieczenia Siedlce; magazyn Grupy Zabezpieczenia: 1 Brygada Pancerna (JW. 1230) Wesola, ZZ Logistyki 2 magazyn połowy w Kopytowie.

\*\*\*\***Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej**- dostawa do magazynu na terenie: OZŻW Warszawa, OZŻW Mińsk Mazowiecki.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

**ZADANIE III – DOSTAWA DO:**

Nazwa produktu	J M	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Gizycko					**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Gizycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Goldap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża	Magazyn Hajnówka		
Mąka pszenna typ 500 1000 g	kg	400	1000	1000	400	300	1024	512	3584	<b>24660</b>	<b>32880</b>
Mąka pszenna typ 750 1000 g	kg	1000	1000	1000	400	300	24	12	84	<b>11460</b>	<b>15280</b>
Mąka żytnia typ 720 1000 g	kg	1000	0	50	0	0	48	24	168	<b>3870</b>	<b>5160</b>
Mąka ziemniaczana 1000 g	kg	20	100	50	40	76	52	26	182	<b>1638</b>	<b>2184</b>
Makaron spaghetti 400 g/500 g	kg	300	1000	1500	200	500	4	4	4	<b>10536</b>	<b>14048</b>
Makaron spaghetti 1000 g	kg	0	0	0	0	0	820	408	2880	<b>12324</b>	<b>16432</b>
Makaron - kolanko 400 g/500 g	kg	250	1000	1500	300	400	4	4	4	<b>10386</b>	<b>13848</b>
Makaron - kolanko 1000 g	kg	0	0	0	0	0	740	368	2600	<b>11124</b>	<b>14832</b>
Makaron - rurki 400 g/500 g	kg	200	1000	1500	300	400	4	4	4	<b>10236</b>	<b>13648</b>
Makaron - rurki 1000 g	kg	0	0	0	0	0	740	368	2600	<b>11124</b>	<b>14832</b>
Makaron lasagne 400 g/500 g	kg	76	500	200	20	76	0	0	0	<b>2616</b>	<b>3488</b>
Makaron razowy 400 g/500 g	kg	0	600	500	20	0	32	16	112	<b>3840</b>	<b>5120</b>
Makaron łazanki 400 g/500 g	kg	150	200	500	40	200	32	16	112	<b>3750</b>	<b>5000</b>
Makaron tagliatelle 400 g/500 g	kg	100	600	500	20	200	0	0	0	<b>4260</b>	<b>5680</b>
Makaron ryżowy 400 g/500 g	kg	0	600	0	20	0	0	0	0	<b>1860</b>	<b>2480</b>
Makaron nitka 400 g/500 g	kg	0	1000	800	200	150	4	4	4	<b>6486</b>	<b>8648</b>
Makaron nitka 1000 g	kg	300	0	0	0	0	36	16	136	<b>1464</b>	<b>1952</b>
Ryż biały 1000 g	kg	400	2000	2000	500	400	664	332	2324	<b>25860</b>	<b>34480</b>
Ryż brązowy 1000 g	kg	50	1000	1000	50	0	640	320	2240	<b>15900</b>	<b>21200</b>
Kasza pęczak 1000 g	kg	400	2000	1500	400	300	16	8	56	<b>14040</b>	<b>18720</b>
Kasza gryczana 1000 g	kg	200	2000	2000	300	300	280	280	280	<b>16920</b>	<b>22560</b>
Kasza kukurydziana 350 g/ 400 g	kg	0	1500	0	0	0	0	0	0	<b>4500</b>	<b>6000</b>
Kasza bulgur 1000 g	kg	50	1500	0	0	0	48	24	168	<b>5370</b>	<b>7160</b>
Kasza manna 1000 g	kg	40	200	100	40	40	5	2	17	<b>1332</b>	<b>1776</b>
Kasza kuskus razowa 1000 g	kg	0	500	150	0	0	112	56	392	<b>3630</b>	<b>4840</b>
Kasza jęczmienna mazurska 1000 g	kg	200	2000	500	400	300	128	64	448	<b>12120</b>	<b>16160</b>
Płatki owsiane 400 g/500 g	kg	30	400	0	200	30	96	48	336	<b>3420</b>	<b>4560</b>
Płatki kukurydziane 500 g	kg	80	1 000	0	200	70	192	96	672	<b>6930</b>	<b>9240</b>
Płatki kukurydziane 600 g	kg	0	0	200	0	0	0	0	0	<b>600</b>	<b>800</b>
Zbożowe kulki o smaku czekoladowym 500 g	kg	20	400	200	100	40	0	0	0	<b>2280</b>	<b>3040</b>



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Zbożowe kółka z miodem 500 g	kg	20	400	200	200	20	0	0	0	<b>2520</b>	<b>3360</b>
Zbożowe kwadraciki z cynamonem 500 g	kg	10	400	200	200	20	0	0	0	<b>2490</b>	<b>3320</b>
Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami 500 g	kg	0	400	150	0	20	0	0	0	<b>1710</b>	<b>2280</b>
Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym 500 g	kg	30	400	200	200	0	0	0	0	<b>2490</b>	<b>3320</b>
Tortilla pszenna 200 g/ 250 g	kg	0	400	0	40	0	0	0	0	<b>1320</b>	<b>1760</b>
Tortilla pszenna 1000 g	kg	30	0	0	0	0	0	0	0	<b>90</b>	<b>120</b>
Musli jabłkowe 500 g	kg	40	150	70	40	30	0	0	0	<b>990</b>	<b>1320</b>
Musli truskawkowe 500 g	kg	40	150	70	40	30	0	0	0	<b>990</b>	<b>1320</b>
Musli morelowe 500 g	kg	30	150	70	40	30	0	0	0	<b>960</b>	<b>1280</b>
Fasola biała jednolita 1000 g	kg	250	1000	1000	400	300	0	0	0	<b>8850</b>	<b>11800</b>
Fasola biała Jaś karłowy 600 g/ 1000 g	kg	200	1000	1000	400	300	0	0	0	<b>8700</b>	<b>11600</b>
Fasola czerwona 600 g/ 1000 g	kg	50	400	0	200	50	0	0	0	<b>2100</b>	<b>2800</b>
Groch obłuskany cały 1000 g	kg	250	1000	1000	300	200	40	20	140	<b>8850</b>	<b>11800</b>
Groch obłuskany połówki 1000 g	kg	200	1000	1000	300	250	640	320	2240	<b>17850</b>	<b>23800</b>
Soczewica zielona 400 g/500 g	kg	0	100	0	20	0	0	0	0	<b>360</b>	<b>480</b>
Soczewica czerwona 400 g/500 g	kg	0	100	0	20	0	0	0	0	<b>360</b>	<b>480</b>
Kotlety sojowe 1000 g	kg	0	150	0	0	0	0	0	0	<b>450</b>	<b>600</b>

**\*24 WOG (JW 4352) Giżycko**– dostawa do magazynów na terenie: 24 WOG Giżycko (ul. Nowowiejska 20), Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz, 11 pułk artylerii (JW 2568) Węgorzewo, 15 pułk przeciwlotniczy( JW 4808) Gołdap.

**\*\* 25 WOG Białystok (JW 5338)**– dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

ZADANIE IV – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn					OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec	Magazyn Przasnysz	Magazyn Ciechanów		
Mąka pszenna typ 500 1000 g	kg	1824	1152	864	960	400	320	240	240	400	19200	25600
Mąka pszenna typ 750 1000 g	kg	608	384	288	320	8	100	0	40	40	5364	7152
Mąka żytnia typ 720 1000 g	kg	912	576	432	480	8	0	0	0	0	7224	9632
Mąka ziemniaczana 1000 g	kg	30	19	14	16	16	32	24	12	40	609	812
Makaron spaghetti 400 g/500 g	kg	274	173	130	144	60	80	40	40	100	3123	4164
Makaron - kolanko 400 g/500 g	kg	182	115	86	96	0	0	0	0	0	1437	1916
Makaron - kolanko 1000 g	kg	0	0	0	0	40	80	40	120	80	1080	1440
Makaron - rurki 400 g/500 g	kg	182	115	86	96	0	0	0	0	0	1437	1916
Makaron - rurki 1000 g	kg	0	0	0	0	40	100	40	120	80	1140	1520
Makaron lasagne 400 g/500 g	kg	61	38	29	32	0	0	0	0	0	480	640
Makaron lasagne 1000 g	kg	0	0	0	0	8	20	40	0	0	204	272
Makaron razowy 400 g/500 g	kg	61	38	29	32	0	0	0	0	0	480	640
Makaron razowy 1000 g	kg	0	0	0	0	0	32	0	0	120	456	608
Makaron łazanki 400 g/500 g	kg	61	38	29	32	0	0	0	0	0	480	640
Makaron łazanki 1000 g	kg	0	0	0	0	12	0	40	40	80	516	688
Makaron tagliatelle 400 g/500 g	kg	61	38	29	32	0	0	0	0	0	480	640
Makaron tagliatelle 1000 g	kg	0	0	0	0	0	20	0	0	0	60	80
Makaron ryżowy 400 g/500 g	kg	30	19	14	16	0	0	0	0	0	237	316
Makaron ryżowy 1000 g	kg	0	0	0	0	0	24	0	16	8	144	192
Makaron nitka 400 g/500 g	kg	91	58	43	48	0	0	0	0	0	720	960
Makaron nitka 1000 g	kg	0	0	0	0	0	32	0	80	60	516	688
Ryż biały 1000 g	kg	608	384	288	320	40	72	80	160	120	6216	8288
Ryż brązowy 1000 g	kg	61	38	29	32	10	72	0	40	100	1146	1528
Kasza pęczak 1000 g	kg	334	211	158	176	60	72	72	120	160	4089	5452
Kasza gryczana 1000 g	kg	304	192	144	160	40	100	72	120	200	3996	5328
Amarantus ziarno 1000 g	kg	0	0	0	0	0	6	0	0	0	18	24





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Kasza kukurydziana 350 g/ 400 g	kg	46	29	22	24	0	0	0	0	0	<b>363</b>	<b>484</b>
Kasza bulgur 1000 g	kg	30	19	14	16	0	10	0	0	0	<b>267</b>	<b>356</b>
Kasza manna 1000 g	kg	61	38	29	32	6	20	40	40	40	<b>918</b>	<b>1224</b>
Kasza kuskus razowa 1000 g	kg	30	19	14	16	0	40	0	0	80	<b>597</b>	<b>796</b>
Kasza jęczmienna mazurska 1000 g	kg	61	38	29	32	40	80	0	120	200	<b>1800</b>	<b>2400</b>
Płatki owsiane 400 g/500 g	kg	46	29	22	24	8	32	32	40	100	<b>999</b>	<b>1332</b>
Płatki kukurydziane 500 g	kg	30	19	14	16	12	32	40	48	100	<b>933</b>	<b>1244</b>
Zbożowe kulki o smaku czekoladowym 500 g	kg	30	19	14	16	12	24	32	32	60	<b>717</b>	<b>956</b>
Zbożowe kółka z miodem 500 g	kg	30	19	14	16	0	12	32	32	60	<b>645</b>	<b>860</b>
Zbożowe kwadraciki z cynamonem 500 g	kg	15	10	7	8	0	12	0	24	0	<b>228</b>	<b>304</b>
Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami 500 g	kg	30	19	14	16	0	12	0	24	0	<b>345</b>	<b>460</b>
Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym 500 g	kg	30	19	14	16	12	12	32	24	60	<b>657</b>	<b>876</b>
Tortilla pszenna 200 g/ 250 g	kg	12	8	6	6	0	32	0	12	0	<b>228</b>	<b>304</b>
Musli jabłkowe 500 g	kg	30	19	14	16	8	12	24	24	80	<b>681</b>	<b>908</b>
Musli truskawkowe 500 g	kg	30	19	14	16	8	12	24	24	80	<b>681</b>	<b>908</b>
Musli morelowe 500 g	kg	30	19	14	16	8	12	24	24	80	<b>681</b>	<b>908</b>
Fasola biała jednolita 1000 g	kg	304	192	144	160	100	40	120	80	120	<b>3780</b>	<b>5040</b>
Fasola biała Jaś karłowaty 500 g	kg	912	576	432	480	100	20	0	60	120	<b>8100</b>	<b>10800</b>
Fasola czerwona 500 g	kg	61	38	29	32	0	0	0	12	0	<b>516</b>	<b>688</b>
Groch obłuskany cały 400 g/500 g	kg	76	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>228</b>	<b>304</b>
Groch obłuskany cały 1000 g	kg	0	48	36	40	120	140	0	80	20	<b>1452</b>	<b>1936</b>
Groch obłuskany połówki 1000 g	kg	912	576	432	480	140	60	120	80	320	<b>9360</b>	<b>12480</b>
Soczewica czerwona 1000 g	kg	0	0	0	0	0	12	0	0	0	<b>36</b>	<b>48</b>

**\*21 WOG (JW 5330)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: Pułk Wsparcia Dowodzenia Dowództwa Wielonarodowej Dywizji Północny Wschód (JW 4260) Elbląg, 9 Brygada Kawalerii Pancernej (JW 2980) Braniewo, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

**\*\*22 WOG (JW 3674)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 22 WOG (JW 3674) Olsztyn, Grupa Rozpoznania Elektronicznego (JW 3411) Lidzbark Warmiński, 8 batalion radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec, 2 Ośrodek Radioelektroniczny (JW 5699) Przasnysz, 5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej (JW 5448) Ciechanów



## II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### MAKA PSZENNA TYP 500

##### 1. Wstęp

###### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 500.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 500 przeznaczonej dla odbiorcy.

###### 1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie ilości i jakości glutenu;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza;
- PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory – Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania;
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina –



### Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena,

— PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości tłuszczowej.

## 1.3. Określenie produktu

### Mąka pszenna typ 500

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*).

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała z odcieniem żółtym.	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty.	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu - całkowitego, %(m/m) - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	do 0,50 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	220	PN-EN ISO 3093
5	Ilość glutenu %, nie mniej niż	25	PN-A-74041
6	Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż	9	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

9	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265 $\mu$ m, %(m/m) nie mniej niż	99	PN-A-74015
	- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 $\mu$ m, %(m/m) nie mniej niż	70	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

- 1000g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

## **MAKA PSZENNA TYP 750**

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 750.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 750 przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2. Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości



i zanieczyszczeń;

- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczenie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczenie ilości i jakości glutenu;
- PN-EN-ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczenie wilgotności – Metoda odwoławcza;
- PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory – Oznaczenie zawartości popiołu metodą spalania;
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina – Oznaczenie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena,
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe – Oznaczenie kwasowości tłuszczowej.

### 1.3. Określenie produktu

Mąka pszenna typ 750 – otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*).

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała z odcieniem żółtym.	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty.	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14	PN-EN-ISO 712



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2	Zawartość popiołu - całkowitego, %(m/m) - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	od 0,70 do 0,78 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	220	PN-EN ISO 3093
5	Ilość glutenu %, nie mniej niż	25	PN-A-74041
6	Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż	9	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
9	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150µm, %(m/m) nie mniej niż	99 70	PN-A-74015

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

- 1000g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

#### 5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.





## MAKA ŻYTNIA TYP 720

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki żytniej typ 720.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki żytniej typ 720 przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie ilości i jakości glutenu;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza;
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina – Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena,
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości tłuszczowej.

#### 1.3. Określenie produktu

Mąka żytnia typ 720 - otrzymana z oczyszczonego ziarna żyta (*secale cereale* L.).

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



## 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała z odcieniem szarawym.	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty.	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty.	

## 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu - całkowitego, %(m/m) - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	od 0,59 do 0,78 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	85	PN-EN ISO 3093
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
7	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż	99	PN-A-74015

## 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## MAKA ZIEMNIACZANA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki ziemniaczanej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74706 Przetwory skrobiowe – Metody badań krochmali;
- PN-EN ISO 1666 Skrobia – Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa,
- PN-EN ISO 3593 Skrobia – Oznaczanie popiołu.

#### 1.3. Określenie produktu

##### Mąka ziemniaczana

Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyplukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Typowy dla skrobi ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku.	PN-A-74706
2	Barwa: - superior standard - superior	Czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I. Biała, nie ciemniejsza od wzorca II.	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

3	Barwa wg systemu CIE, L nie mniej niż: - superior standard - superior	93 91	
---	---	----------	--

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	20	PN-EN ISO 1666
2	Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m), nie więcej niż: - superior standard - superior	0,35 0,40	PN-EN ISO 3593
3	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm <sup>2</sup> , nie więcej niż: - superior standard - superior	50 (tolerancja do 20%) 80 (tolerancja do 20%)	PN-A-74706
4	pH	5,5-7,5	
5	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż: - superior standard - superior	0,06 0,07	

### 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:

- 1000g.



#### **4. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

#### **7. Częstotliwość dostaw**



Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

## MAKARON SPAGHETTI

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu spaghetti 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

#### 1.3. Określenie produktu

##### Makaron spaghetti

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

1	Wygląd	Postać długich, prostych, cienkich nitek o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

#### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **MAKARON KOLANKO**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu – kolanko.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-kolanko 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

### **1.3. Określenie produktu**

#### **Makaron - kolanko**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2. Wymagania organoleptyczne**



Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, postać kolanek o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

#### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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**



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **MAKARON RURKI**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu – rurki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-rurek 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

### **1.3. Określenie produktu**

#### **Makaron - rurki**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



## 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, postać rurek o wyrównanym kształcie i wielkości, długości, jednolitej i wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrocin.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrocin.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy.	

## 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

## 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

#### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

##### **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.

### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

## **MAKARON LASAGNE**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu lasagne 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

#### **1.3. Określenie produktu**

##### **Makaron lasagne**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

### **2. Wymagania**

#### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2. Wymagania organoleptyczne**





Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Makaron w postaci, prostokątnych płatów o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, uszkodzenia mechaniczne, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej wielkości, zdeformowanego, z uszkodzeniami mechanicznymi przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.



#### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **MAKARON RAZOWY**

## **1 Wstęp**

### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnymi wymaganiami jakościowymi wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu razowego 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

### **1.3. Określenie produktu**

#### **Makaron razowy**

Makaron otrzymany z mąki pełnoziarnistej z przemiału ziarna pszenicy twardej (*Triticum durum*), odpowiednio uformowany i wysuszony, formy krótkie.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2. Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Makaron formy krótkie, o wyrównanym kształcie, długości, wielkości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstroczyny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstroczyny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy.	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Masa netto



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **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.



## 7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# MAKARON ŁAZANKI

## 1. Wstęp

### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu – łazanek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-łazanek 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

### 1.3. Określenie produktu

#### Makaron - łazanki

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------



Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, kształt zbliżony do małych kwadracików, kształt, wielkość, barwa wyrównana w opakowaniu, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy.	PN-A-74130

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu o niewłaściwym kształcie (zdeformowanego) przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

#### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **MAKARON TAGLIATELLE**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu – tagliatelle.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-tagliatelle 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

### **1.3. Określenie produktu**

#### **Makaron - tagliatelle**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2. Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Makaron w formie długich wstążek zwiniętych w gniazda o wyrównanym i zachowanym kształcie i wielkości, jednolitej i wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia i nieliczne pstruczyny na powierzchni makaronu.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	20	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

### **5. Metody badań**

#### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

#### **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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **MAKARON RYŻOWY**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu ryżowego 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

### **1.3. Określenie produktu**

#### **Makaron ryżowy**

Produkt otrzymany z mąki ryżowej i wody, odpowiednio uformowany i wysuszony.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**



Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Postać długich, prostych, cienkich nitok, wstążek o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty.	

## 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-A-74130
2	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
3	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
4	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

## 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

### **5. Metody badań**

#### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

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

# **MAKARON NITKA**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu nitki 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

### **1.3. Określenie produktu**

#### **Makaron nitka**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

## **2. Wymagania**



## 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Postać krótkich, prostych, cienkich nitok o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty.	

## 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

## 2.4. Wymagania mikrobiologiczne





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

### **5. Metody badań**

#### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **RYŻ BIAŁY**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu białego 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-74220 Przetwory zbożowe – Ryż;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza,
- PN-ISO 7301 Ryż – Wymagania.



### 1.3. Określenie produktu

#### Ryż biały

Ryż biały, bardzo dobrze szlifowany (z ziaren ryżu w procesie szlifowania usunięto całość okrywy i prawie cały zarodek), cały (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż  $\frac{3}{4}$  średniej długości całego ziarna), długoziarnisty.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ziarna zdrowe, całe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa biała do kremowej, jednolita; produkt sypki, niedopuszczalne zlepienia nie rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74220
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	PN-ISO 7301
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

4	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
7	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
8	Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż	3,0	
9	Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż	2,0	
10	Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
11	Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż	12,0	
12	Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
13	Fracja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	
14	Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
15	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

— 1000g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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



### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **RYŻ BRĄZOWY**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań



oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu brązowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu brązowego 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-74220 Przetwory zbożowe – Ryż;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza,
- PN-ISO 7301 Ryż – Wymagania.

### 1.3. Określenie produktu

#### Ryż brązowy

Ziarno ryżu z którego została usunięta tylko łuska.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ziarna całe (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż $\frac{3}{4}$ średniej długości całego ziarna), zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa jasnożółta do brązowej, jednolita.	PN-A-74220
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne



Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	PN-ISO 7301
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
4	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż	2,5	
5	Zawartość ziaren ryżu białego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
7	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
8	Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż	4,0	
9	Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż	8,0	
10	Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
11	Zawartość ziaren czerwonych %(m/m) nie więcej niż	12,0	
12	Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
13	Fracja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	
14	Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
15	Zawartość ziaren uszkodzonych termicznie, %(m/m) nie więcej niż	2,0	
16	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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

Dopuszczalna masa netto:

— 1000g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

Wygląd ocenić wizualnie 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.





\*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 wojskowego.

## KASZA PĘCZAK

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy pęczak przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza .

#### 1.3. Określenie produktu

##### **Kasza pęczak**

Produkt otrzymany z oczyszczonego, obłuszczonego i obtoczonego ziarna jęczmienia.

### 2. Wymagania



### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ziarna o owalnym lub wrzecionowatym kształcie z zaokrąglonymi brzegami.	PN-A-74013
2	Barwa	Jasnoszara.	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy.	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-74015
3	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna	
5	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: - kaszy - jęczmienia lub jego części	0,3	
6	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,5	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1  Niedopuszczalna	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

— 1000g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2.. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **KASZA GRYCZANA**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy gryczanej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2. Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości



i zanieczyszczeń;

- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza .

### 1.3. Określenie produktu

#### Kasza gryczana

Kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, prażonego i sortowanego ziarna gryki.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Żółta z odcieniem brązowym.	PN-A-74013
2	Smak	Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy.	
3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	13,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość kaszy i mąki gryczanej przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 1mm, %(m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-74015



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

3	Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4mm, % (m/m) nie więcej niż	7	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż: w tym - nie obłuszczonych ziaren gryki, - obłuszczonych ziaren roślin uprawnych - ziaren roślin obcych - zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	1,2  0,5 0,2 0,5  Niedopuszczalna	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

- 1000g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## KOMOSA RYŻOWA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego komosy ryżowej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza,
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń.

#### 1.3. Określenie produktu

##### **Komosa ryżowa**

Białe nasiona komosy ryżowej, nazywane też ryżem peruwiańskim lub quinoą, przeznaczone do celów konsumpcyjnych.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.





**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kuliste ziarenka o barwie białej do kremowej, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepiania nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty; niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty.	
3	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
3	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
4	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- 150g;
- 200g,
- 1000g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## AMARANTUS ZIARNO

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziaren amarantusa przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza,
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń.

#### 1.3. Określenie produktu

##### **Amarantus ziarno**

Nasiona Amarantusa (*Amaranthus cruentus* L.) przeznaczone do celów konsumpcyjnych.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kuliste ziarenka o barwie żółtej lub jasnobrązowej, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepienia nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty; niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty.	
3	Smak po ugotowaniu	Swoisty, lekko orzechowy; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
3	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
4	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## **KASZA KUKURYDZIANA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kukurydzianej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2. Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-EN ISO 6540 Kukurydza – Oznaczanie wilgotności (rozdrobionego i całego ziarna);
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości tłuszczowej.

#### **1.3. Określenie produktu**

##### **Kasza kukurydziana**

Produkt otrzymany z oczyszczonych i rozdrobnionych ziaren kukurydzy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, kaszka kukurydziana drobna.

### **2. Wymagania**

#### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2. Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Od białozółtej do żółtej.	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty.	
3	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 6540
2	Kwasowość tłuszczowa; mg KOH/100 g suchej substancji, nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
3	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito z tworzyw sztucznych o boku oczka kwadratowego 0,50 mm, %(m/m), nie mniej niż - przesiew przez sito z tworzyw sztucznych lub jedwabnych o boku oczka kwadratowego 0,25mm, %(m/m), nie więcej niż	98	PN-A-74015
		5	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego, w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
6	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 350g,
- 400g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.





## **KASZA BULGUR**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy bulgur przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2. Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń.

#### **1.3. Określenie produktu**

##### **Kasza bulgur**

Produkt otrzymany z ziaren pszenicy twardej gotowanych i wysuszonych a następnie rozdrobnionych w celu pozbycia się zarodków i otrąb pszennych, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

### **2. Wymagania**

#### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2. Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Postać drobnych kuleczek o barwie żółto-brązowej, czystych, całych, zdrowych (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolnych od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolnych od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepienia nie rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
3	Zapach	Swoisty, lekko orzechowy; niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty.	
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, lekko orzechowy; niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	14,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
3	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## KASZA MANNA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza;
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia,
- PN-A-74036 Przetwory zbożowe – Kasza manna.

#### 1.3. Określenie produktu

Kasza manna - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



## 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Sypki produkt, bez trwałych zbryleń.	PN-A-74013
2	Barwa	Biała z odcieniem żółtawym.	
3	Zapach	Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
4	Smak (po ugotowaniu)	Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty.	

## 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	15,3	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość stopnie nie więcej niż	3	PN-A 74007
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
4	Obecność cząstek nasion kąkolu	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850µm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230µm, %(m/m) nie więcej niż	97 3	PN-A-74015
6	Liczba cząstek okrywy owocowo-nasiennej ziarna pszenicy (otrąb) na powierzchni 1cm <sup>2</sup> , sztuk nie więcej niż	9	PN-A-74036
7	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy manny, mg nie więcej niż	3	PN-A-74016



8	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg	niedopuszczalna	
9	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

- 1000g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **KASZA KUSKUS RAZOWA**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy kuskus razowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kuskus razowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2. Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza;



- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń.

### 1.3. Określenie produktu

#### Kasza kuskus razowa

Produkt otrzymany z połączenia pełnoziarnistej mąki z pszenicy durum (semoliny) z wodą, solą i olejem, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Postać drobnych kuleczek.	PN-A-74013
2	Barwa	Beżowa do ciemnobeżowej.	
3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty.	
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	14,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

3	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

- 1000g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **KASZA JĘCZMIENNA MAZURSKA**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy jęczmiennej mazurskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy jęczmiennej mazurskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2. Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości



i zanieczyszczeń;

— PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,

— PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza.

### 1.3. Określenie produktu

#### Kasza jęczmienna mazurska

produkt otrzymany z oczyszczonego, sortowanego, obłuszczonego, pokrojonego, zaokrąglonego i wypolerowanego ziarna jęczmienia, kasza jęczmienna mazurska średnia.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ziarna o zaokrąglonym kształcie, produkt sypki, niedopuszczalne trwałe zlepiania.	PN-A-74013
2	Barwa	Charakterystyczna, jasnoszara.	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy.	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, % (m/m) nie więcej niż	0,3	PN-A-74015
3	Stopień rozdrobnienia: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż	2,2 85 1,8 20	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
6	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: - kaszy - jęczmienia lub jego części	0,2 niedopuszczalna	
7	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	
8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 niedopuszczalna	
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:

- 1000g.



## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## **PŁATKI OWSIANE**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego.

#### **1.3. Określenie produktu**

##### **Płatki owsiane**

Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddaniu obróbce hydrotermicznej.

### **2. Wymagania**

#### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2. Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Postać drobnych płatków, produkt sypki, bez trwałych zbryleń.	
2	Barwa	Szarobiała o różnych odcieniach.	PN-A-74013
3	Smak	Swoisty, lekko orzeszkowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty.	
4	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	12	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	6	PN-A-74007
3	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 µm, %(m/m) nie więcej niż	2	PN-A-74015
4	Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-74016
5	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż w tym ziaren żyta zgniecionych %(m/m), nie więcej niż	3,0 0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (m.in. nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia, ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, %(m/m), nie więcej niż w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia %(m/m), nie więcej niż	0,3 0,05	
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
8	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
9	Zawartość luźnych plewek %(m/m), nie więcej niż	0,2	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
----	--	-----	------------

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 250g;
- 400g,
- 500g.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych 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.





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## **PLATKI KUKURYDZIANE**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

#### **1.3. Określenie produktu**

##### **Płatki kukurydziane**

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (*Zea mays* L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

### **2. Wymagania**

#### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2. Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepiania.	PN-A-74013
2	Barwa	Złocisto-jasnobrązowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	6	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,4	PN-A-74016
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
6	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Trwałość



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4. 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:

- 500g,
- 600g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## 7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# ZBOŻOWE KULKI O SMAKU CZEKOŁADOWYM

## 1. Wstęp

### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych kulek o smaku czekoladowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych kulek o smaku czekoladowym przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

### 1.3. Określenie produktu

#### Zbożowe kulki o smaku czekoladowym

Produkt zbożowy otrzymany z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej (w tym co najmniej 45% mąki pełnoziarnistej) i kukurydzianej, z dodatkiem kakao (co najmniej 5,5%), oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez



dodatkowej obróbki termicznej.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Postać kulek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
2	Barwa	Ciemnobrązowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
6	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	



#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. 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:

- 500g,
- 600g.

### **5. Metody badań**

#### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **ZBOŻOWE KÓŁKA Z MIODEM**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych kółek z miodem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych kółek z miodem przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.





### 1.3. Określenie produktu

#### Zbożowe kółka z miodem

Produkt zbożowy otrzymany z różnych rodzajów odpowiednio spreparowanej mąki: pszennej, kukurydzianej, ryżowej, z ewentualnym udziałem mąki owsianej i jęczmiennej, z dodatkiem miodu (co najmniej 3%), oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

Do wytworzenia 100 g tego produktu należy użyć nie mniej niż 50% składnika pełnoziarnistego.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Kółka, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
2	Barwa	Typowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem miodu; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem miodu; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić



3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	na zgodność z etykietą
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
6	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

#### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### 4. 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:

- 500g.

#### 5. Metody badań

##### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

##### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

##### 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **ZBOŻOWE KWADRACIKI Z CYNAMONEM**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych kwadracików z cynamonem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych kwadracików z cynamonem przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

### 1.3. Określenie produktu

#### Zbożowe kwadraciki z cynamonem

Produkt zbożowy otrzymany z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej pełnoziarnistej (co najmniej 33%) i ryżowej, z dodatkiem oleju słonecznikowego, cynamonu (co najmniej 0,3%) i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Kwadraciki, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
2	Barwa	Beżowa do jasnobrązowej.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem cynamonu; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

5	Zapach	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem cynamonu; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
---	--------	--	--

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
6	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. 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:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- 500g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

## **PLATKI KUKURYDZIANE Z MIODEM I ORZESZKAMI**



## 1. Wstęp

### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych z miodem i orzeszkami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych z miodem i orzeszkami przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### 1.3. Określenie produktu

#### **Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami**

Produkt zbożowy otrzymany z grysu kukurydzianego (co najmniej 65%) z dodatkiem cukru, orzeszków ziemnych (co najmniej 8%), miodu (co najmniej 2%) i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------



1	Postać	Płatki, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
2	Barwa	Złocisto-jasnobrażowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Typowy, z wyczuwalnym posmakiem miodu i orzeszków; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Typowy, z wyczuwalnym zapachem miodu i orzechów; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
5	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.





#### **4. 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:

- 500g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

#### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.



\*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 wojskowego.

## **ZBOŻOWE MUSZELKI O SMAKU CZEKOLADOWYM**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych muszelek o smaku czekoladowym. Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych muszelek o smaku czekoladowym przeznaczonych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

#### **1.3. Określenie produktu**

##### **Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym**

Produkt zbożowy otrzymany z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej (w tym co najmniej 25% mąki pełnoziarnistej) i kukurydzianej, z dodatkiem kakao (co najmniej 6,0%) lub czekolady w proszku (co najmniej 20%), oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

### **2. Wymagania**

#### **2.1. Wymagania ogólne**



Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Postać muszelek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
2	Barwa	Ciemnobrażowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	

## 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
6	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
---	---	-----------------	--

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4. 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:

- 500g,
- 600g.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **TORTILLA PSZENNA**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tortilli pszennej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2. Dokumenty powołane**

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

— PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.

### **1.3. Określenie produktu**

#### **Tortilla pszenna**

Produkt z ciasta otrzymanego z mąki pszennej z dodatkiem wody, oleju roślinnego,



odpowiednio uformowany, podany odpowiednim zabiegom technologicznym, przeznaczony do spożycia z dodatkiem nadzienia zarówno na zimno jak i po obróbce cieplnej.

## 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	Płaskie, okrągłe, cienkie placki o średnicy ok. 30cm, o wyrównanym kształcie i wielkości, niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, przypalenia, zabrudzenia powierzchni wyrobu.
2	Konsystencja	Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda, krucha.
3	Barwa	Kremowa, w miarę jednolita.
4	Zapach i smak	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy.

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-82100

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g;
- 250g,
- 1000g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

### **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.

## **7. Częstotliwość dostaw**



Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

## MUSLI JABŁKOWE

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli 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-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności -Metoda odwoławcza.

#### 1.3. Określenie produktu

Musli jabłkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych jabłek (co najmniej 3%), płatków migdałowych, migdałów, orzechów





laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych, przeznaczona 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	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia.	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników.	
3	Zapach i smak	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce).	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Masa netto



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 600g.

## **5. Metody badań**

### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**



Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

## MUSLI TRUSKAWKOWE

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli truskawkowego 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

#### 1.3. Określenie produktu

Musli truskawkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), truskawek liofilizowanych (co najmniej 4%), płatków migdałowych lub migdałów, orzechów



laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych, przeznaczone 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	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia.	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników.	
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce).	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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



### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. 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:

- 500g
- 600g.

### **5. Metody badań**

#### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## 7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# MUSLI MORELOWE

## 1. Wstęp

### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli morelowego 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda



odwoławcza.

### 1.3. Określenie produktu

Musli morelowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych moreli (co najmniej 5%), płatków migdałowych, migdałów, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych, przeznaczone 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	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia.	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników.	
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce).	

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	



5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
---	---	-----------------	--

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. 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:

- 500g,
- 600g.

### **5. Metody badań**

#### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **FASOLA BIAŁA JEDNOLITA**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej jednolitej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej jednolitej 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań,

— PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe.

Oznaczanie wilgotności.



## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia.	pkt. 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych.	PN-R-74014
3	Barwa	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień, jednolita.	pkt. 5.2

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-R-74014
3	Zawartość ziaren białych innych odmian, % (m/m), nie więcej niż:	5	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia) % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest), % (m/m), nie więcej niż	0,1	



6	Zawartość ziaren odmiennej barwy, % (m/m), nie więcej niż: a) ziaren czarnych b) ziaren kolorowych	niedopuszczalna 1	PN-R-74014
7	Obecność zanieczyszczeń: a) ziaren zbutwiałych i zapleśniałych, b) szkodników i ich pozostałości, c) ziaren porażonych strąkowcem	niedopuszczalna	

### 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:

- 500g,
- 1000g.

### 4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

#### Ocena wyglądu zewnętrznego, barwy ziaren fasoli.

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oświetlenie ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

#### 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.

# **FASOLA BIAŁA JAŚ KARŁOWY**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej Jaś karłowy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś karłowy 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań,
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia.	pkt. 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych.	PN-A-74014
3	Barwa	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień.	pkt. 5.2

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-R-74014
3	Zawartość ziarn białych innych odmian, % (m/m), nie więcej niż:	2	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyn, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest) % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-R-74014



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

6	Zawartość ziaren odmiennej barwy, % (m/m), nie więcej niż : a) ziaren czarnych b) ziaren kolorowych	niedopuszczalna 1	
7	Obecność zanieczyszczeń: a) ziaren zbutwiałych i zapleśniałych, b) szkodników i ich pozostałości, c) ziaren porażonych strąkowcem	niedopuszczalna	

### 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:

- 500g,
- 600g,
- 1000g.

### 4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

##### Ocena barwy i wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez ogładziny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

#### 5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.\*

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 wojskowego.



## FASOLA CZERWONA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań.

— PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe.  
Oznaczanie wilgotności.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, kształt nerkowaty, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia.	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych.	PN-R-74014
3	Barwa	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień, jednolita.	pkt 5.2

#### 2.3. Wymagania fizykochemiczne





Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-R-74014
3	Zawartość ziaren odmiennej barwy (czarnych, białych), % (m/m), nie więcej niż:	5	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest), % (m/m), nie więcej niż	0,1	
6	Obecność zanieczyszczeń: a) ziaren zbutwiałych i zapleśniałych, b) szkodników i ich pozostałości, c) ziaren porażonych strąkowcem	niedopuszczalna	PN-R-74014

### 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:

- 500g,
- 600g,
- 1000g.

### 4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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



## **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### Ocena barwy i wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli.

Ocenić w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziaren fasoli rozsypanych w jednej warstwie.

## **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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## GROCH OBLUSKANY CAŁY

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego całego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego całego 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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności.
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy.
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń.
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny.

#### 1.3. Określenie produktu

##### Groch obłuskany cały

Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia.	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy.	PN-A-74013
3	Barwa	Żółta.	pkt 5.2

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74015
3	Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,1	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74016
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
6	Zawartość połówek grochu, % (m/m), nie więcej niż	5	PN-V-74008
7	Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż	3	
8	Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż	7	
9	Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż	1	
10	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż	0,5 0,05	
11	Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż	2	
12	Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż	5	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

13	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	niedopuszczalna	
----	---	-----------------	--

### 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

### 4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

#### 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.\*

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 wojskowego.

# **GROCH OBLUSKANY POŁÓWKI**

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego połówek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego połówek 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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe.

Oznaczanie wilgotności;

— PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy;

— PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;



- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny.

### 1.3. Określenie produktu

#### Groch obłuskany polówki

Rozłupane ziarna grochu siewnego, bez względu na kształt, czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia.	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.	PN-A-74013
3	Barwa	Żółta.	pkt 5.2

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-74015
3	Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,2	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74016
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

6	Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż	5	PN-V-74008
7	Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż	3	
8	Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż	7	
9	Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż	1	
10	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż	0,1  0,05	
11	Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż	3	
12	Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż	5	
13	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	niedopuszczalna	

### 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

### 4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

### **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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## SOCZEWICA ZIELONA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy zielonej 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań;
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny.

#### 1.3. Określenie produktu

##### Soczewica zielona

Nasiona soczewicy jadalnej oczyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Okrągłe płaskie ziarna o ostrych brzegach, całe, czyste, zdrowe, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak pleśni.	pkt 5.2



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2	Barwa	Zielonooliwkowa, jednolita.	
3	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych.	PN-R-74014

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-V-74008
3	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-V-74008

### 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

### 4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.



### **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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## SOCZEWICA CZERWONA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy czerwonej 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań;
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny.

#### 1.3. Określenie produktu

##### Soczewica czerwona

Nasiona soczewicy brunatnej pozbawione łupinek, poddane obróbce hydrotermicznej.

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Okrągłe pozbawione łuski, płaskie ziarna o ostrych brzegach, całe, czyste, zdrowe, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak pleśni.	pkt 5.2



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2	Barwa	Typowa, lekko pomarańczowa, jednolita.	
3	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych.	PN-R-74014

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-V-74008
3	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-V-74008

### 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:

- 400g;
- 500g,
- 1000g.

### 4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.

#### 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.



## KOTLETY SOJOWE

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kotletów sojowych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### 1.2. Określenie produktu

##### Kotlety sojowe

Produkt otrzymany z mąki sojowej (co najmniej 96%) z dodatkiem innych dozwolonych składników zgodnych z recepturą, odpowiednio uformowany, poddany odpowiednim zabiegom technologicznym, przeznaczony do spożycia po obróbce cieplnej.

### 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	Produkt uformowany w nieregularne płyty, o w miarę wyrównanej wielkości, niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne (wyroby pokruszone), przypalenia, zabrudzenia powierzchni wyrobu.
2	Konsystencja (przed przyrządzeniem)	Twarda, krucha.
3	Barwa	Typowa dla użytych składników, w miarę jednolita.
4	Zapach i smak	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy.

#### 2.3. Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.





2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. 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:

- 100g;
- 500g,
- 1000g.

### **5. Metody badań**

#### **5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

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

#### **6.1. Pakowanie**

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

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

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni\*.

\*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 wojskowego.