

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

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**MINIMALNE WYMAGANIA**

**CZĘŚĆ II**

KOD CPV 15131000-5 Konserwy i przetwory z mięsa i 5331400-1 Warzywa konserwowane i/lub  
puszkowane

## Spis treści

BROKUŁ ZAMROŻONY .....	4
KAPUSTA BRUKSELSKA ZAMROŻONA.....	7
CIECIERZYCA W PUSZCE.....	11
FASOLA CZERWONA KONSERWOWA W PUSZCE 400 G .....	11
FASOLKA KONSERWOWA SZPARAGOWA.....	12
FASOLKA SZPARAGOWA ZAMROŻONA .....	12
FILET Z MAKRELI W POMIDORACH.....	15
GOLONKA KONSERWOWA .....	16
GOŁĄBKI W SOS. POM.....	16
GROSZEK KONSERWOWY ZIELONY .....	16
GROSZEK ZIELONY ZAMROŻONY .....	16
GULASZ ANGIELSKI .....	20
GULASZ WOŁOWY .....	20
KONCENTRAT POMIDOROWY 30%.....	20
KUKURYDZA KONSERWOWA.....	23
LECZO PIECZARKOWE .....	27
MARCHEW KONSERWOWA.....	30
MARCHEWKA MINI ZAMROŻONA .....	30
MARCHEW Z GROSZKIEM KONS.....	33
OGÓRKI KISZONE (KWASZONE) .....	33
OGÓRKI KONSERWOWE .....	37
OLIWKI CZARNE KONSERWOWE .....	41
OLIWKI ZIELONE KONSERWOWE.....	44
PAPRYKA KONSERWOWA PŁATY.....	47
PASZTET DROBIOWY.....	51
PIECZARKA KONSERWOWA.....	51
POMIDORY KONSERWOWE.....	54
PULPETY W SOS. GRZYBOWYM.....	57
RÓŻYCZKI KALAFIORA ZAMROŻONE.....	62
SAŁATKA JARZYNOWA .....	65
SAŁATKA SZWEDZKA.....	66
SZCZAW KONSERWOWY PRZETARTY .....	69
SZPINAK ZAMROŻONY .....	72

SZPROT W OLEJU .....	75
SZYNKA KONSERWOWA WIEPRZOWA – NIE MIELONA .....	76
ŚLEDŹ W SOSIE POMIDOROWYM.....	76
TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM .....	76
WŁOSZCZYŻNA MROŻONA .....	80
ZIEMNIAKI OBIERANE STERYLIZOWANE.....	80

# BROKUŁ ZAMROŻONY

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów zamrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Brokuł zamrożony

Części róży brokuła, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Różyczki o barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych	

3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Miękka, ale jędrna	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego brokułu, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- rozluźnionych	5	
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- zlepieńców trwałych	2	
	- oblodzonych	2	
- z oparzeliną mrozową	3		
2	Zawartość różyczek o innej barwie,%(m/m), nie więcej niż:	1	
3	Zawartość różyczek,%(m/m), nie więcej niż:		
	- o niewłaściwej wielkości	10	
	- pokruszonych	1	
4	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	1	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> /500g, nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

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

### 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.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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.

# **KAPUSTA BRUKSELSKA ZAMROŻONA**

## **1 Wstęp**

### **1.3 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.4 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kapusta brukselska zamrożona**

Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## **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	Główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych, zwarte, z prawidłowo przyciętym głąbikiem, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa - na powierzchni główki  - na przekroju główki	Zielona do zielonooliwkowej, praktycznie jednolita w całej partii;  dopuszcza się barwę zielonokremową na powierzchni nie większej niż ½ powierzchni główki  Żółtokremowa	
3	Zdrowotność	Główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Wielkość, mm	Od 16mm do 32	
5	Zanieczyszczenia	Główki czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu	Twarda  Miękka, ale jędrna	
7	Smak i zapach  w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla świeżej brukselki, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość główek, % (m/m), nie więcej niż: - luźnych - uszkodzonych mechanicznie - nieprawidłowo przyciętych	10  5  20	PN-A-75051



	- wolnych liści	1	
	- z oparzeliną mrozową	15	
	- zlepieńców trwałych	5	
2	Zawartość główek o barwie,%(m/m), nie więcej niż:		
	- zielonokremowej	25	
	- kremowej	10	
	- z ciemnym głąbikiem na powierzchni przycięcia	5	
3	Zdrowotność, zawartość główek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość główek o niewłaściwej wielkości, %(m/m), nie więcej niż	15	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 5 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 6 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji**

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nie rozmrożonej kapusty brukselskiej i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 5-7min, w zależności od wielkości główek, następnie odcedzić na sicie.

## **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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.

## CIECIERZYCA W PUSZCE

### Opis produktu

Ciecierzycza w zalewie, sterylizowana.

Masa netto po odsączeniu: ok 240 g

### Składniki:

ciecierzyca, woda, przeciwutleniacz

Informacja dla alergików: patrz na składniki zaznaczone **pogrubioną** czcionką.

### Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze			
	<b>100 g po odsączeniu zawiera</b>	<b>½ opakowania (120 g) po odsączeniu zawiera</b>	<b>% RI*</b>
Wartość energetyczna	540 kJ	645 kJ	
	130 kcal	155 kcal	8%
Tłuszcz	2,9 g	3,5 g	5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g	0,4 g	2%
Węglowodany	16,1 g	19,3 g	
w tym cukry	0,4 g	0,5 g	1%
Błonnik	4,1 g	4,9 g	
Białko	7,2 g	8,6 g	
Sól	0,1 g	0,1 g	2%

## FASOLA CZERWONA KONSERWOWA W PUSZCE 400 G

Fasola czerwona. Produkt sterylizowany.

Bez konserwantów.

### Składniki

fasola czerwona

woda

sól

Opakowanie zawiera 2 sugerowane porcje produktu.

### Przechowywanie

Przechowywać w miejscu suchym, w temperaturze otoczenia. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

### Wartości odżywcze

składnik	wartość odżywcza na 100g		% wskazanego dziennego spożycia	
			dla kobiet	dla mężczyzn
ilość kalorii	95	kcal	4.8	3.8
wartość energet.	401	KJ	-	-

składnik	wartość odżywcza na 100g		% wskazanego dziennego spożycia	
			dla kobiet	dla mężczyzn
tłuszcz	0,4	g	0	0
węglowodany	16	g	5.9	4.7
cukier	0,7	g	0	0
białko	4,1	g	8	6.7
sól	1,5	g	16.7	16.7
błonnik	5,6	g	20	20

## FASOLKA KONSERWOWA SZPARAGOWA

Produkt wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-77802:2007

Masa netto po odsączeniu

## FASOLKA SZPARAGOWA ZAMROŻONA

### 1 Wstęp

#### 1.5 Zakres

Niniejszymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasolki szparagowej zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasolki szparagowej zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.6 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Fasolka szparagowa zamrożona

Fasolka szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, praktycznie jednolita w całej partii	
3	Dojrzałość	Odcinki strąków pochodzące z fasoli młodej	
4	Zdrowotność	Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Zanieczyszczenia	Odcinki strąków czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego	
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu	Twarda  Krucha, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista	PN-A-75051
7	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość odcinków strąków, % (m/m), nie więcej niż		PN-A-75051
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- z oparzeliną mrozową	10	
	- o niewłaściwej długości	10	
	w tym o długości poniżej 10mm	2	
- ze skazami	3		

2	Zawartość wolnych ziaren, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
3	Zawartość odcinków strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk/500g, nie więcej niż	3	
4	Zawartość odcinków strąków dojrzewających,%(m/m), nie więcej niż	10	
5	Zawartość odcinków strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	4	
6	Zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk/500g, nie więcej niż	2	
7	Zawartość innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 7 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 8 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia barwy, smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)

Do 280 ml wrzącej wody osolonej (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nierozmrożonej

fasoli i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 4 min, po czym fasolę odcedzić na sicie.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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.

## **FILET Z MAKRELI W POMIDORACH**

Produkt w opakowaniach o pojemności a'170 – 300g

## GOLONKA KONSERWOWA

Produkt w opakowaniach o pojemności ok. 300 g.

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-82022:1998

## GOLĄBKI W SOS. POM.

Produkt w opakowaniach o pojemności ok. 500 g.

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-75960:1996

## GROSZEK KONSERWOWY ZIELONY

Produkt zgodny z normą: PN-A-77803:2007

Masa netto po odsączeniu

Opis produktu

Groszek konserwowy

Produkt sterylizowany.

Pozostałe informacje

w 100 g 316 kJ / 75 kcal 4%

Składniki

groszek zielony, woda, sól

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze			
	w 100 g	w porcji 120 g	% RWS w porcji*
Wartość energetyczna	316 kJ / 75 kcal	373 kJ / 89 kcal	4%
Tłuszcz	0,8 g	1,0 g	1%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2 g	0,2 g	1%
Węglowodany	8,7 g	10 g	4%
w tym cukry	1,6 g	1,9 g	2%
Błonnik	5,6 g	6,7 g	-
Białko	5,5 g	6,6 g	13%
Sól	0,69 g	0,83 g	14%

## GROSZEK ZIELONY ZAMROŻONY

### 1 Wstęp

#### 1.7 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania groszku zielonego zamrożonego.



Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku zielonego zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

## 1.8 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.9 Określenie produktu

### Groszek zielony zamrożony

Całe ziarna groszku, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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 ogólny	Ziarna całe, sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Ziarna o barwie zielonej, praktycznie jednolitej o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	
3	Zdrowotność	Ziarna zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, niedopuszczalne ziarna zaparzone i zapeśniane	
4	Smak i zapach po rozmrożeniu	Charakterystyczny, słodkawy z wyczuwalną mączystością, bez zapachów i posmaków obcych	

5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha  Osłabiona, miękka lecz nie mazista , zachowany kształt ziaren	PN-A-75051
6	Zanieczyszczenia	Ziarna czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość ziaren grochu, %(m/m), nie więcej niż: - podsuszonych, - uszkodzonych mechanicznie, - zlepieńców trwałych - o barwie żółtej, - ze skazami	1  10  4  5  5	PN-A-75051
2	Zawartość ziaren uszkodzonych przez choroby i szkodniki, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, sztuk na 1000g, nie więcej niż	0,2	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	
5	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy	
6	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu, ,(m/m), nie więcej niż	19	

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## **9 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## **10 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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.

## **GULASZ ANGIELSKI**

Produkt w opakowaniach o pojemności ok. 300 g.

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-82022:1998

## **GULASZ WOŁOWY**

Produkt w opakowaniach o pojemności ok. 300 g.

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-82022:1998

## **KONCENTRAT POMIDOROWY 30%**

### **1 Wstęp**

#### **1.10 Zakres**

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

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

#### **1.11 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-5 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Koncentrat pomidorowy

Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych
2	Wygląd i konsystencja	Przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapeśnienia i zafermentowania
3	Smak i zapach	Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

#### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	30,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie więcej niż	11,5	PN-A-75101-4

3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż	0,4	PN-A-75101-5
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18

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

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3</sup>.

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

## 11 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>4)</sup>.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia koncentratu pomidorowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5 Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

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

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

<sup>3</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>4</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe –słoiki szklane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurezliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

### **6.2 Znakowanie**

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

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **KUKURYDZA KONSERWOWA**

### **1 Wstęp**

#### **1.12 Zakres**

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

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

#### **1.13 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

---

<sup>5</sup>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966)

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Kukurydza konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziarn - zalewy	Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania



2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji
3	Smak i zapach	Sławkosłodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto ziarn po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
5	Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziarn po odciknięciu,%(m/m), nie więcej	1,0	PN-A-75101-16

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>6) 7)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>8)</sup>.

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

## 12 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>9)</sup>.

## 4 Trwałość

<sup>6)</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>7)</sup>Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>8)</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>9)</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia kukurydzy konserwowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5 Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

### **5.2 Metody badań**

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

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

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

#### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki metalowe o masie 280g lub 400g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>10</sup>.

---

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

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **LECZO PIECZARKOWE**

## **1 Wstęp**

### **1.14 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego lecza pieczarkowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.15 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

## **1.3 Określenie produktu**

### **Leczo pieczarkowe**

Produkt otrzymany z rozdrobnionych świeżych warzyw i pieczarek z dodatkiem tłuszczów jadalnych, koncentratu pomidorowego, soli i przypraw aromatyczno-smakowych, z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym
2	Konsystencja i wygląd	Półpłynna do gęstej, z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw i pieczarek
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 13 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia lecza pieczarkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej 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**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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.

## MARCHEW KONSERWOWA

Produkt zgodny z normą: PN-A-77807

## MARCHEWKA MINI ZAMROŻONA

### 1 Wstęp

#### 1.16 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki mini zamrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki mini zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.17 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Marchewka mini zamrożona

Produkt otrzymany z obranej, umytej, blanszowanej marchwi w postaci całych małych marchewek utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### 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 ogólny	Całe, obrane, małe kilkucentymetrowe marchewki, o w miarę wyrównanej wielkości, nie oblodzone, jednolite odmianowo, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa	Pomarańczowoczerwona, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory, typowa dla odmiany, praktycznie jednolita	
3	Zdrowotność	Marchewki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla marchewki, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha  Osłabiona, miękka lecz nie mazista	
6	Zanieczyszczenia	Marchewki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość marchewek, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie, - zlepieńców trwałych	5  5	PN-A-75051
2	Aktywność enzymatyczna	Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **14 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

#### **15 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

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

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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.

## **MARCHEW Z GROSZKIEM KONS.**

Produkt zgodny z normą: PN-A-77807

## **OGÓRKI KISZONE (KWASZONE)**

### **1 Wstęp**

#### **1.18 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków kiszonych (kwaszonych).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków kiszonych (kwaszonych) przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.19 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

### 1.3 Określenie produktu

#### Ogórki kiszone (kwaszone)

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. koper, chrzan, liść laurowy, ziele angielskie), w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego, nie pasteryzowany

### 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 ogólny - ogórków  - zalewy	Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;  Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia, niedopuszczalna zalewa zbyt mętna i ciemna
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wymiary ogórków, cm - długość - średnica	od 6 do 14  od 2 do 5  jednak nie większa niż połowa długości	pkt. 5.3.2

		ogórka	
2	Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie - lekko zakrzywionych - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, baryłkowate) - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi	5 10 2 5 3	PN-A-75101-16
3	Zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji - z pustymi kanałami wewnętrznymi	5 4	
4	Dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż	10	
5	Wartość pH	3,2 - 3,8	PN-A-75101-06
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m), nie mniej niż	0,7	PN-A-75101-04
7	Chlorek sodu, %(m/m)	1,5 – 3,0	PN-A-75101-10
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
9	Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

16

#### Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc 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**

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

##### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

**5.3.1** Według norm podanych w Tabelicy 2.

**5.3.2** Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.

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

##### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

## OGÓRKI KONSERWOWE

### 1 Wstęp

#### 1.20 Zakres

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

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

#### 1.21 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

#### 1.3 Definicja

## Ogórki konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny  - ogórków          - zalewy          - przypraw	<p>Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania</p> <p>kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania,</p> <p>barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia</p> <p>Barwa jasnożółta;</p> <p>klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw</p> <p>Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, czosnek, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca żółta;</p> <p>dopuszcza się również stosowanie: baldachów kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, czosnku lub korzenia chrzanu, gorzycy oraz wyciągów z pozostałych przypraw, tj. czosnku, w przypadku użycia korzenia chrzanu (i odwrotnie), pieprzu czarnego, ziela angielskiego, liści laurowych</p>
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Wielkość ogórków, cm - długość - średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu	6,0-11,0 do 4,5 (ale nie więcej niż połowa długości ogórków)	
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m)	0,5-1,0	PN-A-75101-4
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
5	Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>11) 12)</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>13)</sup>.

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

## 17 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>14)</sup>.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia ogórków konserwowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5 Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

<sup>11</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>12</sup>Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>13</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>14</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **5.2 Metody badań**

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

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

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>15)</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

<sup>15)</sup>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)



# OLIWKI CZARNE KONSERWOWE

## 1 Wstęp

### 1.22 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwek czarnych konserwowych.

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

### 1.23 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Oliwki czarne konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych czarnych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, o barwie oliwkowej
2	Konsystencja	Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto oliwek po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	65	PN-A-75101-15

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

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

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

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

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

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

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

produkcyjnego.

## **18 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>19</sup>.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5 Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

### **5.2 Metody badań**

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

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

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

#### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

---

<sup>19</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>20</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **OLIWKI ZIELONE KONSERWOWE**

### **1 Wstęp**

#### **1.24 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwek zielonych konserwowych.

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

#### **1.25 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

---

<sup>20</sup>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Oliwki zielone konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych zielonych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, o barwie oliwkowej
2	Konsystencja	Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10

2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto oliwek po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	65	PN-A-75101-15

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>21) 22)</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>23)</sup>.

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

## 19 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>24)</sup>.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5 Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2.2 Oznaczanie cechorganoleptycznych

<sup>21</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>22</sup> *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

<sup>23</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>24</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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.

## **PAPRYKA KONSERWOWA PŁATY**

### **1 Wstęp**

#### **1.26 Zakres**

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

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

### **1.27 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców i warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **1.3 Definicja**

#### **Papryka marynowana**

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację

### **2 Wymagania**



## 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny - papryki  - zalewy	Strąki krojone na połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany  opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw
2	Konsystencja	Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki marynowanej, bez posmaków i zapachów obcych

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	5,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-4
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
7	Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

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

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

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

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

## **20 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>28)</sup>.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia papryki marynowanej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5 Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

### **5.2 Metody badań**

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

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

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

#### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelcy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

---

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

<sup>28</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>29)</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **PASZTET DROBIOWY.**

Produkt w opakowaniach o pojemności ok. 300 g.

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-82022:1998

## **PIECZARKA KONSERWOWA**

### **1 Wstęp**

#### **1.28 Zakres**

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

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

#### **1.29 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Pobieranie próbek
- PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

---

<sup>29)</sup>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Pieczarki marynowane

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą;	PN-A-78509
2	Barwa	Dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym;  barwa zalewy słomkowa	
3	Konsystencja	Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się	
4	Smak i zapach	Korzennekwaśny, bez posmaków i zapachów obcych;	

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

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

			według
1	Wielkość, cm - średnica kapeluszy - długość trzonów, nie większa niż	od 1,0 do 4,0  1,5	PN-A-78509
2	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	4,0	
3	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	nie dopuszcza się	
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,% (m/m)	od 0,8 do 1,5	
5	Zawartość chlorku sodu, %(m/m)	od 1,0 do 2,0	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,1	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego - pochodzenia zwierzęcego	0,02  nie dopuszczalna	
8	Stosunek masy grzybów po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	60	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>30) 31)</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>32)</sup>.

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

### 21 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>33)</sup>.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia pieczarek marynowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

<sup>30</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>31</sup>Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>32</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>33</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **5 Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 78508.

### **5.2 Metody badań**

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

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

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>34</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **POMIDORY KONSERWOWE**

### **1 Wstęp**

---

<sup>34</sup>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

### 1.30 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.31 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Pomidory konserwowe

Produkt otrzymany z całych, dojrzałych, obieranych pomidorów z dodatkiem soku pomidorowego i kwasu cytrynowego (regulator kwasowości), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 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	Pomidory całe, obrane, zdrowe, w zalewie, o wyrównanej wielkości; dopuszcza się nieznaczne pozostałości skórek
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Konsystencja	Miękka, wyrównana; niedopuszczalna zbyt twarda lub mazista

4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników poddanych obróbce termicznej, bez posmaków i zapachów obcych
---	---------------	---

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
2	Masa pomidorów po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 22 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych



Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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.

## **PULPETY W SOS. GRZYBOWYM.**

### **1 Wstęp**

#### **1.32 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pulpetów wieprzowych z warzywami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pulpetów wieprzowych z warzywami przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.33 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz.1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

### **1.3 Definicja**

#### **Pulpet wieprzowy z warzywami**

Produkt otrzymany ze zmielonego mięsa wieprzowego ( w ilości nie mniejszej niż 48%), z dodatkiem rozdrobnionych warzyw (marchew, seler, pietruszka) i innych składników wg receptury, przyprawiony, formowany, poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkty uformowane z masy mięsnej z dodatkiem rozdrobnionych warzyw, przyprawione; kształt kulisty; wielkość i kształt wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 60g±3g); niedopuszczalne zabrudzenia, przypalenia, zapleśnienia, zdeformowania produktu	PN-A-82107
2	Konsystencja i struktura	Składniki równomiernie wymieszane; warzywa drobno rozdrobnione; konsystencja miękka; niedopuszczalna konsystencja twarda lub zbyt luźna, rozpadająca się oraz obecność części niejadalnych (odłamków kości, ścięgien itp.)	
3	Barwa	Barwa masy mięsnej jasnoszara, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; w masie mięsnej widoczne cząstki warzyw o charakterystycznej dla siebie barwie	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A 82100

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>35) 36)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

<sup>35</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>36</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 2$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>37</sup>.

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

## 23 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>38</sup>.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty produkcji.

## 5 Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

<sup>37</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>38</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – tacka barierowa PP lub PET, kolorowa lub transparentna, zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W każdej tacce powinno być zapakowane po 20 sztuk pulpetów wieprzowych z warzywami.

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>39)</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

<sup>39)</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

# RÓŻYCZKI KALAFIORA ZAMROŻONE

## 1 Wstęp

### 1.34 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania różyczek kalafiora zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego różyczek kalafiora zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.35 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Różyczki kalafiora zamrożone

Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 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	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	

2	Barwa	Różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej	PN-A-75051
3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha  Miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych	PN-A-75051

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- rozluźnionych	10	
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
	- zlepieńców trwałych	4	
	- oblodzonych	5	
	- z oparzeliną mrozową	6	
	- z głąbikami dłuższymi niż 20mm	10	
- głąbików luzem	5		
2	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	A - o barwie lekko żółtej	15	
	B - z innymi wadami barwy	7	
	C - z łodyżkami i głąbikami o barwie seledynowej	15	
	Suma A+B+C, % (m/m), nie więcej niż	25	
3	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości:		

	- do 35mm - powyżej 35mm - pokruszonych	10 20 5	
4	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> /500g, nie więcej niż	1,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 24 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 25 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 1g soli kuchennej) wrzucić 200g zamrożonych różyczek kalafiora i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć



pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 6 min, po czym odcedzić na sicie.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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.

## **SAŁATKA JARZYNOWA**

Tradycyjna sałatka jarzynowa posiadająca w składzie: ziemniaki sałatkowe, sól, jajka, marchewki (ugotowane), korzenie pietruszki (ugotowane), bulwa selera (ugotowana), majonez sałatkowy, musztardę, pieprz, ogórki konserwowe, zielony groszek (z puszki)

Opakowanie: wiaderka z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 3kg (ok.30% zamówienia) i 5 kg

## SALATKA SZWEDZKA

### 1 Wstęp

#### 1.36 Zakres

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

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

#### 1.37 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

#### 1.3 Definicja

##### **Salatka szwedzka**

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw świeżych (ogórków i cebuli), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - warzyw  - zalewy	Ogórki i cebula pokrojone (plastry, talarki), zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu  Lekko żółtawa, dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej
2	Konsystencja	Składniki miękkie lecz nie rozpadające się
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101/4
2	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101/10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101/18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101/17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101/15

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>40) 41)</sup>.

### **2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>42)</sup>.

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

## **26 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>43)</sup>.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia sałatki szwedzkiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5 Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

### **5.2 Metody badań**

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

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

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

#### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

---

<sup>40)</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>41)</sup>*Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

<sup>42)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>43)</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>44</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **SZCZAW KONSERWOWY PRZETARTY**

### **1 Wstęp**

#### **1.38 Zakres**

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

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

#### **1.39 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek

---

<sup>44</sup>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Szczaw konserwowy

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej;  dopuszczalne rozwarstwienie
2	Konsystencja	Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według

1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>45) 46)</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>47)</sup>.

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

## 27 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>48)</sup>

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia szczawiu konserwowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5 Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### 5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

<sup>45</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>46</sup>Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>47</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>48</sup>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>49)</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **SZPINAK ZAMROŻONY**

### **1 Wstęp**

#### **1.40 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.41 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

---

<sup>49)</sup>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)



ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-EN-12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia

### 1.3 Określenie produktu

#### Szpinak zamrożony

Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku

## 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  - w stanie zamrożonym          - w stanie rozmrożonym	Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji;  pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania nie stanowią wady;  dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu  Jednolita masa nie rozdzielająca się;  dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu	PN-A-75051
2	Barwa  - w stanie zamrożonym          - w stanie rozmrożonym	Zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy  Zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy	

3	Rozdrobnienie	Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien	PN-A-75051
4	Zdrowotność	Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji	
5	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki, nie dopuszcza się posmaku zapleśnienia, fermentacji lub innych obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,%(m/m), nie mniej niż	5,5	PN-EN 12145
2	Wyciek samoczynny, %(m/m), nie więcej niż	25	PN-A-75051
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,05	

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 28 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

#### 29 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Rozdrobienie szpinaku sprawdzić wizualnie.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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.

## **SZPROT W OLEJU**

Produkt w opakowaniach o pojemności 170 – 300 g.

Produkt wykonany zgodnie z normą: PN-A-86762:1994

## **SZYNKA KONSERWOWA WIEPRZOWA – NIE MIELONA**

Produkt w opakowaniach o pojemności 300 – 750 g.

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-75960:1996

## **ŚLEDŹ W SOSIE POMIDOROWYM**

Produkt w opakowaniach o pojemności 170 – 300 g.

Produkt wykonany zgodnie z normą: PN-A-86763:1991

## **TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM**

### **1 Wstęp**

#### **1.42 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tuńczyka w sosie własnym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w sosie własnym przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.43 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86731 Konserwy i prezerwy rybne – Pobieranie próbek
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczan (IV) rosnących w warunkach beztlenowych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

### 1.3 Definicja

#### Tuńczyk w sosie własnym

Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka ( w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zбите w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione	PN-A-86732
2	Barwa mięsa	Różowa z odcieniem beżowym	
3	Tekstura	Włóknista	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych	

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż	70	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m)	Od 1,0 do 2,0	PN-A- 86739
3	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	PN-A-86732

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>50,51</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące w 1g wyrobu	Nieobecne	PN-ISO 15213

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>52</sup>.

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

### 30 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 200g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>53</sup>.

### 4 Trwałość

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

6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5 Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -86731.

#### 5.2 Metody badań

<sup>50</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>51</sup> *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

<sup>52</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>53</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

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

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wgPN-A-86732.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### **5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe –puszki blaszane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 5kg.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **WŁOSZCZYŻNA MROŻONA**

Skład: marchew paski, seler paski, pietruszka paski, por plastry  
Termin przydatności do spożycia: minimum 4 miesiące

## **ZIEMNIAKI OBIERANE STERYLIZOWANE**

### **1 Wstęp**

#### **1.44 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków obieranych sterylizowanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków obieranych sterylizowanych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.45 Dokumenty powołane**

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

- PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-A-75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
- PN-EN ISO 21528-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby Enterobacteriaceae – Część 2: Metoda liczenia kolonii
- PN-ISO 15214 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej – Metoda płytkowa w temperaturze 30 stopni C
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych

#### **1.46 Określenie produktu**

**Ziemniaki obierane, sterylizowane**



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

## 2 Wymagania

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

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

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania chemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia ziemniaków obieranych sterylizowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

#### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

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

Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy ziemniaków bez konieczności otwierania.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

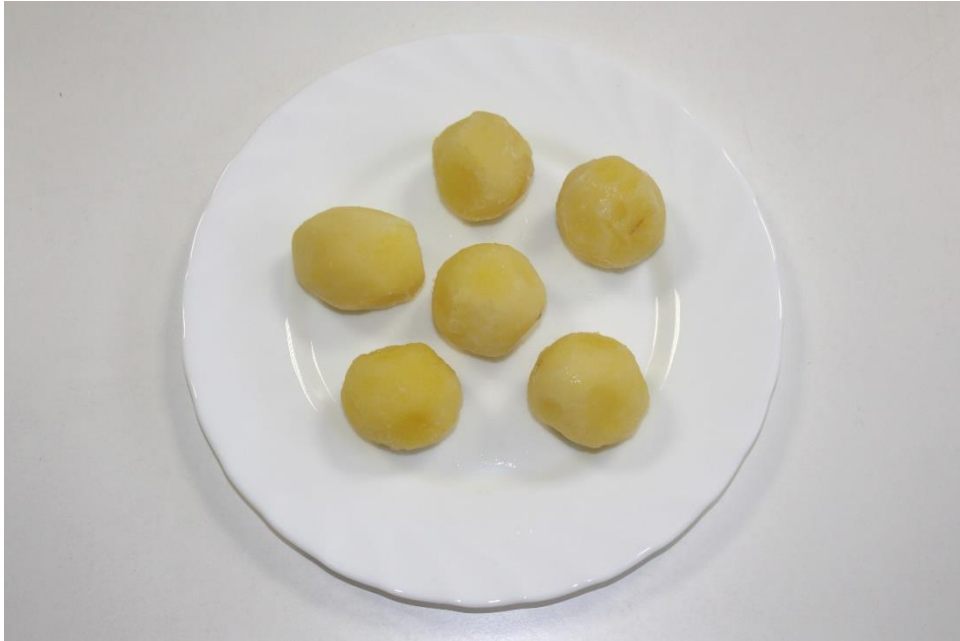
Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

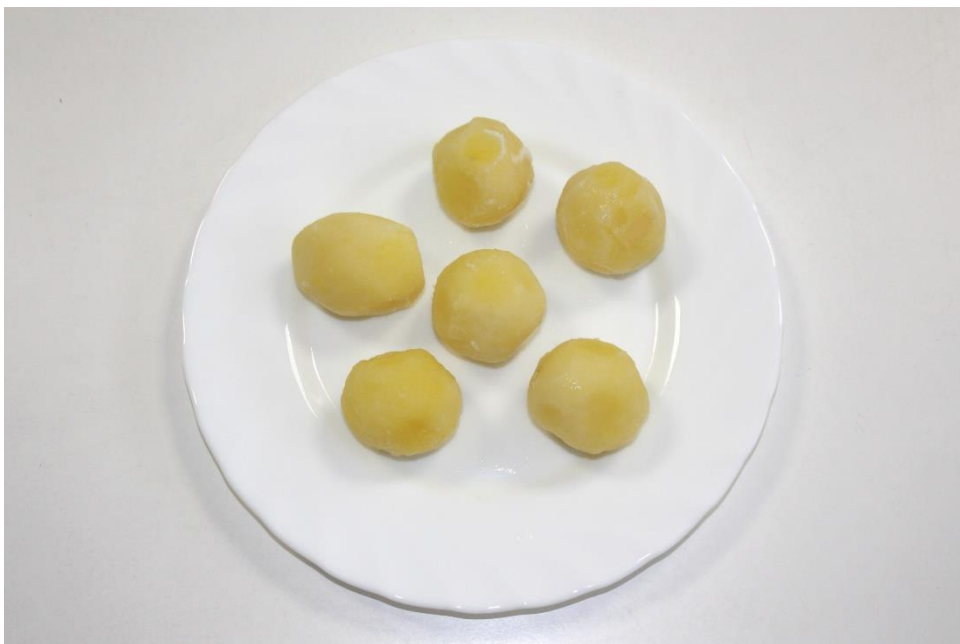
Przechowywać w temperaturze od 2 do 20°C min. 2 miesiące.

Załącznik nr 1

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



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



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



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



Zdjęcie nr 5 - Przykładowy prawidłowy sposób pakowania ziemniaków.



Zdjęcie nr 6 - Przykładowy nieprawidłowy sposób pakowania ziemniaków.

