1. **Regionalna Baza Logistyczna**

**Komendant**

**płk Janusz KRYSZPIN**

**1RBLog-SZP.2612.108.2024**

Wałcz, 8 listopada 2024 r.

**KOMUNIKAT PUBLICZNY nr 5**

**dotyczy:** zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę przetworów warzywnych i owocowych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego, nr sprawy 100/2024.

Działając na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) informuję, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „**Dostawę przetworów warzywnych i owocowych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego**”,
nr sprawy **100/2024** Zamawiający dokonał zmiany w „Opisie przedmiotu zamówienia” stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ *(załącznik nr 1 do umowy)*, w zakresie zadań 1-6, w:

* I. Pikle ogórkowe, pkt 3;
* II. Pikle z cukinii, pkt 3;
* III. Ogórki konserwowe, pkt 3;
* V. Szparagi konserwowe, pkt 3.

Załącznik nr 6 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Załącznik nr 6 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia (stanowiący załącznik nr 1 do projektowanych postanowień umowy) otrzymuje brzmienie zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego komunikatu.

*Dokonane w niniejszym komunikacie zmiany stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz zamieszczone zostaną na platformie zakupowej* [*https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog*](https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog)*.*

*Wykonawca składający ofertę winien uwzględnić powyższe zmiany SWZ.*

Załączniki: 1 na str. 114

Zał. nr 1 – „Opis przedmiotu zamówienia” na str. 114

###

### **Załącznik nr 1 do komunikatu publicznego nr 5**

### ***Załącznik nr 6 do SWZ***

*(załącznik nr 1 do umowy)*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **PIKLE OGÓRKOWE**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pikli ogórkowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pikli ogórkowych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Pikle ogórkowe**

Produkt otrzymany ze świeżych ogórków, obranych i krojonych w płaty wzdłuż lub w poprzek,
lub na ćwiartki, w zalewie z dodatkiem octu, soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. liść laurowy, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca), utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**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 - ogórków- zalewy | Ogórki obrane, krojone w płaty wzdłuż lub w poprzek, lub na ćwiartki o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, na przekroju poprzecznym dopuszczalne widoczne słabo wykształcone nasiona, barwa charakterystyczna dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznymZalewa klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw  |
| 2 | Konsystencja  | Ogórki jędrne, chrupkie; niedopuszczalne zbyt miękkie lub rozpadające się |
| 3 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,8 | 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 | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 450g,
* 470g,
* 480g,
* 540g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **PIKLE Z CUKINIi**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pikli z cukinii.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pikli z cukinii przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Pikle z cukinii**

Produkt otrzymany ze świeżej pokrojonej w słupki cukinii ze skórką, w zalewie z dodatkiem octu, soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. liść laurowy, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca), utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**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 - cukinii- zalewy | Cukinia ze skórką pokrojona w słupki o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, bez nasion, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodnikiZalewa klarowna z lekką opalizacją; o barwie jasnożółtej dopuszcza się osad pochodzący z przypraw  |
| 2 | Konsystencja  | Cukinia jędrna, chrupka; niedopuszczalna zbyt miękka lub rozpadająca się,  |
| 3 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,8 | 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 | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 300g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **ogórki konserwowe**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **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-75101-10 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Ogórki konserwowe**

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

**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 zewnętrzny - ogórków- zalewy- przypraw | ogórki bez 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 opakowaniakształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwieniaZalewa klarowna z lekką opalizacją; o barwie jasnożółtej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, ziele angielskie, ząbki czosnku, pieprz czarny, gorczyca żółta, liść laurowy |
| 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 |

2.3 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  | 6,0-11,0do 4,5(ale nie więcej niż połowa długości ogórków) | pkt. 5.3 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m) | 0,5-1,0 | PN-A-75101-04 |
| 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 300g,
* 540g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar długości i średnicy ogórków.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **ogórki słodko-kwaśne**
2. **Wstęp**
	1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków słodko-kwaśnych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków słodko-kwaśnych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Ogórki słodko-kwaśne**

Produkt otrzymany z całych lub krojonych warzyw (ogórek świeży- nie mniej niż 45%, dynia- nie mniej niż - 3%) w słodko-kwaśnej zalewie (woda-23%, ocet-16%, cukier-11%, sól-2%), 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 i konsystencja | Ogórki (pokrojone lub całe), dynia (pokrojona), warzywa zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

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.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 540g,
* 570g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **SZPARAGI konserwowE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Szparagi konserwowe**

Produkt otrzymany ze świeżych młodych, całych, obranych pędów szparagów z główkami, zalanych roztworem soli kuchennej, 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 - szparagów- zalewy | Całe pędy szparagów o wyrównanej długości (ok.1cm krótsze od wewnętrznej wysokości opakowania), grubości i barwie; bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio wyrośnięte, z główkami nie rozwiniętymi, dopuszczalne główki o lekko odstających łuskachBarwa szparagów biała z odcieniem kremowym do ciemnokremowego, barwa główek oliwkowa, różowa lub fioletowa Zalewa o barwie słomkowej lub jasnoseledynowej, opalizująca, dopuszczalny niewielki osad tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Pędy i główki miękkie lecz nie rozpadające się, bez wyczuwalnej włóknistości |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szparagów konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna lekka goryczka |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Minimalna zawartość pędów z główkami, %(m/m), w stosunku do masy szparagów odciekniętych | 90 | PN-A-75101-16 |
| 4 | Masa szparagów odciekniętych w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 65 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 315g,
* 320g,
* 400g,
* 800g,
* 990g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu
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.

1. **papryka marynowana**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki marynowanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki marynowanej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-15 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

**1.3 Określenie produktu**

**Papryka marynowana**

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki 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 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 - papryki- zalewy | Strąki krojone na połówki lub ćwiartki o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmianyOpalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw  |
| 2 | Konsystencja  | Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla papryki marynowanej, słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 5,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-04 |
| 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 430g,
* 470g,
* 750g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **chrzan tarty**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chrzanu tartego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrzanu tartego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **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**

**Chrzan tarty**

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (co najmniej 60%)
z dodatkiem m.in. kwasów spożywczych, soli i cukru

**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  | Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia |
| 2 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż | 7,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż | 0,8 | PN-A-75101-04 |
| 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 240g,
* 250g,
* 880g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **buraczki marynowane**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania buraczków marynowanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraczków marynowanych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-15 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

**1.3 Określenie produktu**

**Buraczki marynowane**

Produkt otrzymany z buraków ćwikłowych obranych, całych lub krajanych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, 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- buraków całych- buraków krojonych- zalewy | Kształt kulisty lub owalny (średnica poprzeczna mierzona w najszerszym miejscu - nie więcej niż 5cm)Plastry, paski, talarki, wiórkiCiecz ciemnoamarantowa, klarowna lub opalizująca, dopuszcza się niewielki osad na dnie |
| 2 | Konsystencja  | Wyrównana, buraki miękkie, niewłókniste |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż | 0,7 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 6 | Stosunek masy buraków po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 50 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 850g,
* 890g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **oliwki zielone konserwowe**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Oliwki zielone konserwowe**

Produkt otrzymany ze świeżych zielonych oliwek w zalewie z dodatkiem soli, kwasów spożywczych, 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  | Całe, czyste, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, bez pestek, o barwie oliwkowej |
| 2 | Konsystencja  | Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 5,0 | 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 odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 250g,
* 450g,
* 550g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 Wykonać organoleptycznie 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Ćwikła z chrzanem**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ćwikły z chrzanem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwikły z chrzanem przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Ćwikła z chrzanem**

Produkt otrzymany z ugotowanych, obranych, przetartych buraków oraz startego chrzanu (w ilości nie mniejszej niż 20%), z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, 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  | Przetarta, gęsta masa powstała z wymieszania tartego chrzanu i przetartych buraków  |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla buraków ćwikłowych i chrzanu, ostry, kwaśnosłodki, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 6,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,2 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 250g,
* 850g,
* 890g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **Sałatka warzywna 5-składnikowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 5-składnikowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 5-składnikowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Sałatka warzywna 5-składnikowa**

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, 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 i konsystencja | Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 580g,
* 600g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka warzywna 2-SKładnikowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 2-składnikowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 2-składnikowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Sałatka warzywna 2-składnikowa**

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw (buraczki, cebula) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, 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 i konsystencja | Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

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 zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 600g,
* 750g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka z czerwonej kapusty**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki z czerwonej kapusty przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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
	1. **Określenie produktu**

**Sałatka z czerwonej kapusty**

Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej (co najmniej 60%), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, 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 i konsystencja | Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu;  |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 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 odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 540g,
* 550g,
* 600g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka szwedzka**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki szwedzkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki szwedzkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Sałatka szwedzka**

Produkt otrzymany z pokrojonych w plasterki świeżych ogórków ( co najmniej - 63%), w zalewie
z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli i przypraw aromatyczno-smakowych, 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 - warzyw- zalewy | Ogórki pokrojone w plastry, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, pokryte całkowicie zalewąDopuszczalny 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 |

2.3 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-75101-04 |
| 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 580g,
* 600g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka rubinowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki rubinowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki rubinowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Sałatka rubinowa**

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw (kapusta biała - co najmniej 40%, marchew - co najmniej 15%, buraki wiórki - co najmniej 7%, cebula - co najmniej 5%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, 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 i konsystencja | Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 570g,
* 600g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka naddunajska**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki naddunajskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki naddunajskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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
	1. **Określenie produktu**

**Sałatka naddunajska**

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek kwaszony - co najmniej 32%, marchew - co najmniej 15%, papryka - co najmniej 10%, cebula - co najmniej 10%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, 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 i konsystencja | Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 570g,
* 600g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka selerowo-marchwiowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki selerowo-marchwiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki selerowo-marchwiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Sałatka selerowo-marchwiowa**

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw (seler - co najmniej 33%, marchew - co najmniej 33%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno-smakowych, 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 i konsystencja | Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 600g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka warzywna**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Sałatka warzywna**

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusta kwaszona - co najmniej 35%, marchew - co najmniej 15%, papryka - co najmniej 10%, cebula - co najmniej 7%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, 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 i konsystencja | Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 600g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **Sałatka patisonowa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki patisonowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki patisonowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **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-75101-10 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
	1. **Określenie produktu**

**Sałatka patisonowa**

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek świeży-co najmniej 60%, patison- co najmniej 12%),
w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, 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 i konsystencja | Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 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 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 600g,
* 900g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **szczaw konserwowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczawiu konserwowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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**

**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 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 | Jednolita, przetarta masa; dopuszczalne lekkie rozwarstwienie |
| 2 | Barwa  | Oliwkowozielona do ciemnozielonej |
| 3 | Konsystencja  | Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 280g,
* 900g,
* 1000g,
* 815g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **PRZECIER ogórkowy**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przecieru ogórkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru ogórkowego przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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**

**Przecier ogórkowy**

Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji.

**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 ogórków kwaszonych  |
| 2 | Konsystencja | Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż | 4 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 280g,
* 900g,
* 1000g,
* 850g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 Należy wykonać organoleptycznie 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **kukurydza konserwowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kukurydzy konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydzy konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Kukurydza konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, 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 - ziaren- zalewy | Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtejOpalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Miękka, wyrównana; dopuszczalne ziarna o twardszej konsystencji |
| 3 | Smak i zapach | Lekko słony i słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość |

2.3 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 ziaren po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 5 | Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziaren po odcieknięciu,%(m/m), nie więcej | 1,0 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 280g,
* 2500g,
* 220g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **CIECIERZYCA konserwowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciecierzycy konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciecierzycy konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Ciecierzyca konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren ciecierzycy, zalanych zalewą z dodatkiem soli kuchennej, 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 - ziaren- zalewy | Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa kremowa do beżowej, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmianMętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane, maziste |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla ciecierzycy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy ciecierzycy odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 280g,
* 285g,
* 400g,
* 240g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **GROSZEK konserwowY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Groszek konserwowy**

Produkt otrzymany z młodych, zielonych ziaren groszku, zalanych roztworem soli kuchennej
z dodatkiem cukru, 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 - ziaren- zalewy | Barwa zielonkawooliwkowa, ziarna całe, zdrowe, o wyrównanej barwie i wielkości w opakowaniuBarwa zielonkawa do zielonkawożółtej, opalizująca lub mętna z niewielkim osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Miękka, wyrównana |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla groszku konserwowego, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, liczba fragmentów w 1kg netto produktu, nie więcej niż | 9 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy groszku odciekniętego,%(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |
| 5 | Zawartość ziaren popękanych w stosunku do masy groszku odciekniętego,%(m/m), nie więcej niż | 20 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 240g,
* 400g,
* 475g,
* 3000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **fasola biała konserwowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Fasola biała konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren fasoli białej zalanych roztworem soli kuchennej, 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 - ziaren- zalewy | Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa biała do kremowej, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmianMętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla fasoli białej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 240g,
* 280g,
* 285g,
* 400g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **fasola czerwona Konserwowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Fasola czerwona konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren fasoli czerwonej zalanych roztworem soli kuchennej, 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 - ziaren- zalewy | Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa czerwonofioletowa, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmianMętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla fasoli czerwonej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 280g,
* 400g,
* 2500g,
* 220 g,
* 240g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **SOCZEWICA konserwowa**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soczewicy konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Soczewica konserwowa**

Produkt otrzymany z ziaren soczewicy, zalanych zalewą z dodatkiem soli kuchennej, 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 - ziaren- zalewy | Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa charakterystyczna dla odmiany, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmianMętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane, maziste |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla soczewicy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 4 | Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy soczewicy odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-16 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 280g,
* 285g,
* 400g,
* 240g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **pieczarki marynowane**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieczarek marynowanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek marynowanych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**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 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  | Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą; | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku grzybów, dopuszczalne lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym;barwa zalewy - słomkowa |
| 3 | Konsystencja | Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się |
| 4 | Smak i zapach | Korzennokwaśny, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.3 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 4,01,5 | PN-A-78509 |
| 2 | Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 |
| 3 | Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | niedopuszczalna |
| 4 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,% (m/m) | od 0,8 do 1,5 |
| 5 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego- pochodzenia zwierzęcego | 0,02niedopuszczalna |
| 8 | Stosunek masy grzybów po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 55 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 400g,
* 500g,
* 560g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **pomidory całe w soku pomidorowym**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów całych w soku pomidorowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów całych w soku pomidorowym przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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 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

**1.3 Określenie produktu**

**Pomidory całe w soku pomidorowym**

Produkt otrzymany z całych, dojrzałych, obranych ze skórki pomidorów (co najmniej 60%) z dodatkiem soku pomidorowego i kwasku 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, nieuszkodzone przez choroby i szkodniki, w zalewie, o wyrównanej wielkości; dopuszcza się nieznaczne pozostałości skórek, jednolite odmianowo,  |
| 2 | Barwa  | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym, jednolita |
| 3 | Konsystencja  | pomidorów - 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 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Masa pomidorów po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 200g,
* 400g,
* 1000g,
* 2500g,
* 2550g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **leczo pieczarkowe**
2. **Wstęp**

**1.1 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. **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 (papryka, cebula) i pieczarek z dodatkiem tłuszczów jadalnych, koncentratu pomidorowego, kwasów spożywczych, 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, kawałkami warzyw i pieczarek, cząstkami przypraw |
| 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 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 870g,
* 880g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **seler konserwowy**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera konserwowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Seler konserwowy**

Produkt otrzymany z obranego pokrojonego w cienkie paseczki korzenia selera, w zalewie
z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, 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 | Seler rozdrobniony (pocięty w cienkie paseczki), w klarownej zalewie |
| 2 | Barwa | Biała z odcieniem kremowym, wyrównana |
| 3 | Konsystencja  | Wyrównana, miękka, lecz nie rozgotowana, zachowany kształt nadany przy rozdrobnieniu |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla selera, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Stosunek masy selera po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 200g,
* 600g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **jabłka suszone**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłek suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-77608 Produkty owocowe – Jabłka, gruszki, wiśnie suszone
* 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

**1.3 Określenie produktu**

**Jabłka suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych jabłek, krojonych, obranych lub nie obranych, bez komory nasiennej, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym
i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**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 | Plastry, kostka, cząstki, obrane lub nie obrane, bez komory nasiennej , o zachowanym kształcie |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do żółtej, dopuszczalne nieznaczne zbrunatnienie na krawędziach cięcia |
| 3 | Konsystencja | Lekko elastyczna, cząstki jabłek niezlepiające się przy ucisku |
| 4 | Smak i zapach  | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość, mm- plastry- cząstki | średnica nie mniej niż 30 mmnie mniej niż 90%(m/m)cząstek powinna mieć szerokość od10mm do 25mm | pkt.5.3 |
| 2 | Owoce z wadami barwy, %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Owoce uszkodzone mechanicznie, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Wyściółki komór nasiennych, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 10 |
| 5 | Szypułki lub nasiona, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 5 |
| 6 | Owoce suszone robaczywe | nieobecne |
| 7 | Objawy zepsucia | niedopuszczalne | PN-A-77608 |
| 8 | Kawałki owoców, %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 9 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 11 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 20 | PN-A-77608 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 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**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wielkość sprawdzić mierząc średnicę plastrów i szerokość cząstek.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **śliwki suszone**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone
* 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
	1. **Określenie produktu**

**Śliwki suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Całe śliwki o w miarę wyrównanej wielkości, bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką, jednolite odmianowo, zdrowe (bez oznak zapleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń przez owady i inne szkodniki), bez uszkodzeń mechanicznych (dopuszczalne nieznaczne uszkodzenia skórki (dwa cięcia), niezbędne do usunięcia pestki) |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek  |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu |
| 4 | Smak i zapach  | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Owoce suszone robaczywe | niedopuszczalne | PN-A-75101-16 |
| 2 | Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż | 12 |
| 3 | Owoce suszone z objawami zapleśnienia i nadgnicia | niedopuszczalne |
| 4 | Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-17 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |
| 7 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 35 | PN-A-75201 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 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**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **pomidory suszone**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Określenie produktu**

**Pomidory suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pomidorów, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**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 | Wysuszone połówki pomidorów, czyste, zdrowe (nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak śladów pleśni i gnicia, przypalenia |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla pomidorów poddanych procesom technologicznym |
| 3 | Konsystencja | Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda |
| 4 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla użytych surowców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 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**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **pomidory suszone w zalewie olejowej**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów suszonych w zalewie olejowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych w zalewie olejowej przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 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

**1.3 Określenie produktu**

**Pomidory suszone w zalewie olejowej**

Produkt otrzymany z pomidorów suszonych, zalanych zalewą z olejem słonecznikowym lub rzepakowym z dodatkiem soli, ziół, przypraw ewentualnie octu winnego, 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 - pomidorów- zalewy | Wysuszone połówki pomidorów, zdrowe, nieuszkodzone przez szkodniki i choroby, o w miarę wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, bez oznak śladów pleśni i gnicia, barwa charakterystyczna dla pomidorów poddanych procesom technologicznym Z osadem i fragmentami tkanki roślinnej oraz zastosowanymi dodatkami na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja  | Elastyczna, miękka, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne pomidory rozgotowane, maziste lub zbyt twarde |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 3,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość pomidorów odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż | 50 | PN-A-75101-15 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 200g,
* 400g,
* 800g,
* 480g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **morele suszone**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania moreli suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-16 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
	1. **Określenie produktu**

**Morele suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**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 | Całe morele o w miarę wyrównanej wielkości, bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką, jednolite odmianowo |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku moreli |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, morele o elastycznym, giętkim miąższu  |
| 4 | Smak i zapach  | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Owoce suszone robaczywe | niedopuszczalne | PN-A-75101-16 |
| 2 | Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż | 12 |
| 3 | Owoce suszone z objawami zapleśnienia | niedopuszczalne |
| 4 | Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 5 | Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem..

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 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**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **ŻURAWINA suszonA**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny suszonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny suszonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-03 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych- Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową
* 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

**1.3 Określenie produktu**

**Żurawina suszona**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców żurawiny poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**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 | Całe owoce, czyste, zdrowe( nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak pleśni i gnicia |
| 2 | Barwa | Ciemnoróżowa, czerwono-bordowa, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Konsystencja | Owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy nacisku,  |
| 4 | Smak i zapach  | Słodko-kwaśny, lekko cierpki, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha masa,%(m\m), nie mniej niż | 88,0 | PN-A-75101-03 |
| 2 | Zawartość owoców przypalonych, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,15 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, - pochodzenia zwierzęcego- pochodzenia roślinnego%(m/m), nie więcej niż | niedopuszczalna0,3 | PN-A-75101-17 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 200g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **żurawina do mięs**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny do mięs.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny do mięs przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Żurawina do mięs**

Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji otrzymany z owoców żurawiny, z dodatkiem cukru, substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem, pasteryzowany

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40g owoców.

**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  | Całe owoce i ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia |
| 3 | Konsystencja  | Niedopuszczalna zbyt twarda lub zbyt luźna |
| 4 | Smak  | Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych |
| 5 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych |
| 6 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/100g nie więcej niż | 2 | PN-A-75101-17 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 200g,
* 210g,
* 240g,
* 500g,
* 800g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **powidła ŚLIWKOWE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania powideł śliwkowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego powideł śliwkowych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75102 Przetwory owocowe – Powidła śliwkowe
* 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-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Powidła śliwkowe**

Produkt o odpowiedniej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych, śliwek węgierek. W postaci świeżej, mrożonej, pasteryzowanej lub pulpy i/lub przecieru z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 160g owoców.

**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 i konsystencja | Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników |
| 2 | Barwa | Brunatna z odcieniem czerwonym |
| 3 | Smak  | Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż | 54 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,9 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek i ich fragmentów), %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł, nie więcej niż:- do 500g- powyżej 500g | 1 pestka +1 fragment lub 2 fragmenty 1 pestka +3 fragmenty lub 2 fragmenty |
| 6 | Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł przecieranych | niedopuszczalna |
| 7 | Obecność szkodników (roztoczy)  | niedopuszczalna | PN-A-75102 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 25g,
* 30g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu truskawkowego niskosłodzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
* 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-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Dżem truskawkowy niskosłodzony**

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (truskawek) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

**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 i konsystencja | Gęsta, zżelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi truskawkami lub ich dużymi fragmentami, w opakowaniach termoformowalnych dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w zżelowanej masie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 3 | Smak  | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) | 28-50 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/ 100g, nie więcej niż- dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g | 2niedopuszczalna | PN-A-75101-17 |
| 5 | Obecność szkodników (roztoczy)  | niedopuszczalna | PN-A-75100 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 25g,
* 30g
* 250g
* 280g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **DŻEM malinOWY NISKOSŁODZONY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu malinowego niskosłodzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu malinowego niskosłodzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
* 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-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Dżem malinowy niskosłodzony**

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie jadalnych części malin świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

**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 i konsystencja | Gęsta, zżelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi owocami malin lub ich fragmentami; w opakowaniach termoformowalnych dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w zżelowanej masie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 3 | Smak  | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) | 28-50 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/ 100g, nie więcej niż- dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g | 2niedopuszczalna | PN-A-75101-17 |
| 5 | Obecność szkodników (roztoczy)  | niedopuszczalna | PN-A-75100 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 25g,
* 30g
* 250g
* 280g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **DŻEM wiśniowy NISKOSŁODZONY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu wiśniowego niskosłodzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu wiśniowego niskosłodzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
* 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-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Dżem wiśniowy niskosłodzony**

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (wiśni) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

**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 i konsystencja | Gęsta, zżelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi wiśniami lub ich dużymi fragmentami; w opakowaniach termoformowalnych dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w zżelowanej masie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 3 | Smak  | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) | 28-50 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż- dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g | 2niedopuszczalne | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500g dżemu, sztuk, nie więcej niż- dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g | 2niedopuszczalna |
| 6 | Obecność szkodników (roztoczy)  | niedopuszczalna | PN-A-75100 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 25g,
* 30g,
* 250g,
* 280g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **DŻEM morelowy NISKOSŁODZONY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu morelowego niskosłodzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
* 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-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Dżem morelowy niskosłodzony**

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (moreli) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

**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 i konsystencja | Gęsta, zżelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi fragmentami moreli |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 3 | Smak  | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) | 28-50 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż- dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g | 2niedopuszczalne | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500g dżemu, sztuk, nie więcej niż- dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g | 1 pestka, fragmenty niedopuszczalneniedopuszczalna |
| 6 | Obecność szkodników (roztoczy)  | niedopuszczalna | PN-A-75100 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 25g,
* 30g
* 250g
* 280g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **frużelina (różne smaki)**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Frużelina (różne smaki)**

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany z całych świeżych owoców (co najmniej 60%) z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utrwalony termicznie
w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**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 i konsystencja | Całe owoce w lekko zżelowanej masie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak  | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 250g,
* 380g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **konfitury (różne smaki)**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **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-75101-17 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

**1.3 Określenie produktu**

**Konfitury (różne smaki)**

Produkt niezżelowany, otrzymany przez gotowanie całych lub częściowo rozdrobnionych na większe kawałki owoców w wodnym lub przygotowanym na bazie soku roztworze cukru, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych, substancji żelujących(pektyn), substancji zagęszczających, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 50g owoców.

**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 i konsystencja | Całe owoce i/lub ich duże fragmenty zawieszone w gęstym syropie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 3 | Smak  | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

######  Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m),nie więcej niż | 45 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niżZawartość zanieczyszczeń mineralnych w konfiturze z truskawek | 0,010,04 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki, z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niżZawartość pestek i ich fragmentów w 500g wyrobu, sztuk, nie więcej niż:- wiśni i czereśni- ze śliwek- z pozostałych owoców pestkowych | 221 pestka lub 2 fragmenty1 pestka lub 1 fragment | PN-A-75101-17 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 220g,
* 240g
* 250g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **pestki dyni łuskane**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pestek dyni łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pestek dyni łuskanych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Pestki dyni łuskane**

Pozbawione łupiny pestki dyni, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone
w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**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, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu  |
| 2 | Barwa  | Jasnozielona lub oliwkowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g,
* 200g,
* 500g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **słonecznik łuskany**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania słonecznika łuskanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego słonecznika łuskanego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Słonecznik łuskany**

Pozbawione łupiny ziarno słonecznika, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym
i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**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, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepienia nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu  |
| 2 | Barwa  | Jasnoszara |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla słonecznika, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g,
* 200g,
* 500g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **orzechy włoskie łuskane**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzechów włoskich łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzechów włoskich łuskanych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75548 Orzechy włoskie łuskane

**1.3 Określenie produktu**

**Orzechy włoskie łuskane**

Jadalne części orzechów włoskich odmian uprawnych *Juglans regia L.*, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, przeznaczone
do bezpośredniego spożycia.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Postać połówek jąder orzechów, czyste, odpowiednio suche (nie zaschnięte), zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od żywych i martwych owadów i szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od obcych zanieczyszczeń i kawałków skorup; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość połówek nadłamanych, ćwiartek, orzechów pokruszonych, pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa  | Od ciemnosłomkowej do jasnobrązowej, niedopuszczalna ciemnobrązowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda  |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla orzechów włoskich, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-R-75548 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g,
* 250g,
* 500g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **Mak niebieski**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania maku niebieskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego maku niebieskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-R-66160 Rośliny przemysłowe oleiste – Oznaczanie zanieczyszczeń i szkodników w ziarnie rzepaku i rzepiku

**1.3 Określenie produktu**

**Mak niebieski**

Nasiona rośliny Maku niebieskiego, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone
w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**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 | Małe, drobniutkie, okrągłe nasionka; czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni),dojrzałe, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepienia nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu  |
| 2 | Barwa  | Charakterystyczna – niebieska lub czarna |
| 3 | Konsystencja | Charakterystyczna, niedopuszczalna bardzo twarda lub zbyt miękka |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla maku, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niżw tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia | 1,0niedopuszczalne | PN-R-66160 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych (np. piasek, grudki ziemi, kamyki) , %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 3 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych, rozkruszków ich pozostałości i odchody  | niedopuszczalna |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 200g,
* 500g
* 1000g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **sEZAM**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Sezam**

Nasiona rośliny Sezamu indyjskiego *(Sesamum indicum*), poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, stosowane do poprawy smaku
i wyglądu produktów spożywczych.

**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 | Małe, płaskie, szpiczaste na jednym końcu nasiona, łuskane, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepienia nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu  |
| 2 | Barwa  | Kremowobiała  |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda lub zbyt miękka |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla sezamu, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g
* 1000g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **orzechy nerkowca**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzechów nerkowca.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzechów nerkowca przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej

**1.3 Określenie produktu**

**Orzechy nerkowca**

Jadalne nasiona owoców orzecha nanerczowego (*Anacardium occidentale L.),* poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, przeznaczone
do bezpośredniego spożycia.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Kształt nerkowaty (długość ok.2,5cm i szerokość ok. 1cm), czyste, odpowiednio suche (nie zaschnięte), zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, pozbawione skórki (łuski), wolne od żywych i martwych owadów i szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od obcych zanieczyszczeń; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość orzechów połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa  | Od białej do jasnobeżowo-kremowej, niedopuszczalne orzechy z czarnymi lub brunatnymi plamami |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda  |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-ISO 1026 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g,
* 250g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MIESZANKA STUDENCKA**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki studenckiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki studenckiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Mieszanka studencka**

Produkt otrzymany przez wymieszanie prażonych orzechów (w zmiennych proporcjach orzechy arachidowe, nerkowca, laskowe, migdały) i rodzynek, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Zawartość orzechów co najmniej 50%

**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 | Mieszanka orzechów (arachidowych, laskowych, nerkowca, migdałów) i rodzynek.Orzechy arachidowe i nerkowce pozbawione skórki, rodzynki wolne od części łodyg i od szypułek. Wszystkie składniki powinny być czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość orzechów połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa  | Typowa dla użytych składników, niedopuszczalny biały nalot na powierzchni rodzynek; niedopuszczalne orzechy z czarnymi lub brunatnymi plamami  |
| 3 | Konsystencja | Orzechów – chrupka, twarda; niedopuszczalna zbyt wysuszonaRodzynek - miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista, twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 40g,
* 50g,
* 100g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **rodzynki**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Rodzynki**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**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 | Rodzynki całe, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; wolne od części łodyg i od szypułek, kształt owalny, lekko spłaszczonyJednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości |
| 2 | Barwa  | Od ciemnobursztynowej do brązowej; niedopuszczalny biały nalot na powierzchni |
| 3 | Konsystencja | Miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla rodzynek, bez zapachów obcych  |
| 5 | Smak  | Słodki, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 30g,
* 100g,
* 200g,
* 1000g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **płatki migdałowe**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków migdałowych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75552 Migdały słodkie łuskane

**1.3 Określenie produktu**

**Płatki migdałowe**

Pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, odmian uprawnych Prunus amygdalus L. poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**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 | Plasterki o grubości (ok.1mm-1,5mm), o kształcie podłużnym, zaokrąglonym, bez pozostałości skórki, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość płatków połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu  |
| 2 | Barwa  | Biało-kremowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla migdałów, bez zapachów i posmaków obcych  |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 6,5 | PN-R-75552 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g,
* 500g.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **ANANAS w syropie**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasa w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasa w syropie przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **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 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
* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

**1.3 Określenie produktu**

**Ananas w syropie**

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w plastry ananasów, w syropie cukrowym, 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 owoców | Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki |
| 2 | Barwa owoców | Kremowa do jasnożółtej |
| 3 | Klarowność zalewy | Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców |
| 4 | Konsystencja owoców | Miękkie lecz nie rozpadające się |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m) | 14-16 | PN-EN 12143 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 340g
* 565g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **BRZOSKWINIa w syropie**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwiń w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń w syropie 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-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
* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

**1.3 Określenie produktu**

**Brzoskwinia w syropie**

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry, pokrojonych na połówki, brzoskwiń, w syropie cukrowym, 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 owoców | Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne brzoskwinie częściowo zielone, ze skazami, pozostałością skórki |
| 2 | Barwa owoców | Żółtopomarańczowa  |
| 3 | Klarowność zalewy | Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców |
| 4 | Konsystencja owoców | Owoce mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m) | 14-16 | PN-EN 12143 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 470g,
* 840g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **gruszki w syropie**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania gruszek w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gruszek w syropie przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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 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
* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

**1.3 Określenie produktu**

**Gruszki w syropie**

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry, pokrojonych na połówki gruszek, w syropie cukrowym, 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 owoców | Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych;niedopuszczalne gruszki ze skazami, pozostałością skórki |
| 2 | Barwa owoców | Kremowa |
| 3 | Klarowność zalewy | Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców |
| 4 | Konsystencja owoców | Owoce miękkie, lecz nie rozpadające się |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m) | 14-16 | PN-EN 12143 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

* 400g,
* 800g,
* 460g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

1. **PASTA WARZYWNA**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasty warzywnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasty warzywnej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Pasta warzywna**

Produkt otrzymany z rozdrobnionych kilku rodzajów warzyw i/lub nasion strączkowych surowych lub utrwalonych metodami fizycznymi lub biologicznymi(kwaszenie), z dodatkiem tłuszczów roślinnych (oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego lub oleju słonecznikowego), soli oraz przypraw i/lub ich ekstraktów, 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 i konsystencja | Gęsta, papkowata masa; powierzchnia wilgotna; dopuszczalne niewielkie pociemnienie na powierzchni i lekki wyciek |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Konsystencja | Gładka, pastowata, produkt dający się łatwo rozsmarować |
| 4 | 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 chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż  | 1,5 | PN-A-75101-10 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 250g,
* 500g,
* 120g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości 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 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**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu
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.

1. **mleczko kokosowe**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleczka kokosowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleczka kokosowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Mleczko kokosowe**

Produkt spożywczy otrzymywany z orzechów palmy kokosowej poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym, stosowany jako dodatek do zup, sosów, deserów.

Zawartość ekstraktu z orzecha kokosowego w produkcie - nie mniej niż 80%.

Zawartość tłuszczu w produkcie - nie mniej niż 17%

**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  | Biało-kremowa |
| 2 | Konsystencja | Płynna do półpłynnej, dopuszczalne rozwarstwienie produktu |
| 3 | Zapach i smak | Charakterystyczny, lekko kokosowy, bez zapachów i posmaków obcych  |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 400ml.
1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MUS OWOCOWY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musu owocowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musu owocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Mus owocowy**

Produkt o gęstej, papkowatej konsystencji, otrzymany ze świeżych owoców i/lub ich przetworów, poddanych odpowiedniej obróbce technologicznej, bez dodatku cukru, utrwalony termicznie
w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Gęsta, papkowata, przetarta, jednorodna masa, bez wyczuwalnych pozostałości pestek ,nasion, skórek, szypułek z owoców  |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |
| 4 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MUS OWOCOWo-warzywny**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musu owocowo-warzywnego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Mus owocowo-warzywny**

Produkt o gęstej, papkowatej konsystencji, otrzymany ze świeżych owoców i warzyw i/lub ich przetworów, poddanych odpowiedniej obróbce technologicznej, bez dodatku cukru, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Gęsta, papkowata, przetarta, jednorodna masa, bez wyczuwalnych pozostałości pestek ,nasion, skórek, szypułek z owoców i warzyw  |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |
| 4 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.