

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SZPROT W SOSIE POMIDOROWYM

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szprotów w sosie pomidorowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szprotów w sosie pomidorowym 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86745 Przetwory rybne – Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną
- PN-A-86746 Przetwory rybne – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

1.3 Określenie produktu

Szproty w sosie pomidorowym

Produkt otrzymany z ryb z gatunku szprot (*Sprattus sprattus*) (nie mniej niż 60%), w sosie pomidorowym, 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 | Odgłównione tusze ryb o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemiennie, w sosie pomidorowym, dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy w opakowaniu; ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej | PN-A-86732 |
| 2 | Barwa | Mięsa – jasnokremowa do kremowej, dopuszczalne przebarwienia tkanki mięsnej powstałe od sosu pomidorowego, Sosu – od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej Niedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu | |
| 3 | Tekstura | Mięsa - delikatna, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej | |
| 4 | Konsystencja sosu | Półpłynna, zawieszista, dopuszczalna niewielka ilość wydzielonego oleju | |
| 5 | 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 | Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-86732 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m) | Od 1,0 do 2,0 | PN-A- 86739 |
| 3 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m) | Od 0,2 do 0,8 | PN-A- 86746 |
| 4 | Zawartość suchej masy refraktometrycznie, w % powyżej | 13 | PN-A- 86745 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | Niedopuszczalna | PN-A-86732 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|---|---------------------|
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-86732 |
| 2 | Próba termostatowa | Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych | |
| 3 | Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż | 10 ⁴ /g | PN-ISO 15213 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

Badania mogą być wykonane według PN-A-86732.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania mogą być wykonane według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania szczelności opakowań oraz trwałości metodą próby termostatowej mogą być wykonane według PN-A-86732.

Oznaczenie liczby bakterii redukujących siarczan (IV) rosnących w warunkach beztlenowych wykonać według PN-ISO 15213.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 2 do 5 kg.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.