

# **AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ**

## **GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Do umowy na dostawę owoców i warzyw do Akademii Marynarki Wojennej

W ramach dostaw „Nowalijek” do Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni

i Akademickiego Ośrodka Szkoleniowego w Czernicy

w 2024 roku

## Spis treści

ARBUZ.....	4
BAKŁAŻAN.....	7
BANANY.....	10
BORÓWKA AMERYKAŃSKA.....	12
BOTWINA.....	16
BROKUŁY.....	19
BRZOSKWINIE.....	22
BURAKI ĆWIKŁOWE.....	25
CEBULA.....	28
CEBULA CZERWONA.....	31
CUKINIA.....	34
CYKORIA.....	37
CYTRYNY.....	40
CZEREŚNIE.....	43
CZOSNEK.....	45
FASOLA SZPARAGOWA.....	48
GRUSZKI.....	51
JABŁKA.....	54
KALAFIOR.....	57
KAPUSTA BIAŁA.....	60
KAPUSTA CZERWONA.....	63
KAPUSTA KISZONA.....	66
KAPUSTA PEKIŃSKA.....	70
KAPUSTA WŁOSKA.....	73
KIWI.....	76
KOPEREK ZIELONY.....	80
LIMONKI.....	82
MALINY.....	84
MANDARYNKI.....	86
MARCHEW.....	89
MELONY.....	92
MIĘTA ŚWIEŻA - CIĘTA.....	95
MORELE.....	97

NATKA KOLENDRY .....	100
NATKA PIETRUSZKI .....	103
NEKTARYNKI .....	106
OGÓRKI MAŁOSOLNE .....	109
OGÓRKI.....	114
PAPRYKA SŁODKA .....	117
PIECZARKI .....	120
PIETRUSZKA KORZENIOWA .....	123
POMIDORY.....	126
POMIDORY CHERRY.....	129
POR.....	131
PORZECZKA CZERWONA.....	134
RUKOLA .....	137
RZODKIEWKA.....	139
SAŁATA .....	142
SAŁATA LODOWA .....	145
SELER KORZENIOWY .....	148
SELER NACIOWY .....	151
SZCZYPIOREK .....	153
SZPARAGI.....	156
SZPINAK ŚWIEŻY .....	159
ŚLIWKI.....	162
TRUSKAWKI .....	165
WINOGRONA.....	168
WIŚNIE.....	171
ZIEMNIAKI JADALNE .....	173

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03222000-3

**indeks materiałowy**  
JIM  
8915PL0563067

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	<p>Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuźów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niepopękane, jędrne i wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgocci zewnętrznej;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki ( jasny kolor skórki arbuza w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawany za wadę)</li> <li>- nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)</li> </ul>

2	Barwa miąższu	Różowa
3	Smak i zapach	Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg	2

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>2)3)4)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia arbuźów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Metody badań

#### 3.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.1.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce nie spełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

<sup>1</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>3</sup> *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

<sup>4</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzyniopalety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# BAKŁAŻAN

## 1 Wstęp

### 1.3 Zakres

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

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

### 1.4 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	<p>Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe</p> <p>(bez miększu włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzelin słonecznych, ze świeżym, zielonym kielichem i szypułką;</p> <p>Kształt wydłużony, gruszkowaty, skórka błyszcząca ciemnofioletowa;</p> <p>Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;</p>	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Długość pojedynczego bakłażana, mm	Od 150mm do 250mm	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>5)</sup>.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>6) 7)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 4.2 Metody badań

<sup>5</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

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

<sup>7</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane oraz skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## BANANY

### opis wg słownika CPV

kod CPV  
03222111-4

### indeks materiałowy

JIM  
8915PL0000032

## 1 Wstęp

### 1.5 Zakres

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

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

### 1.6 Dokumenty powołane

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

- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów, zasady weryfikacji zgodności z tymi normami handlowymi i wymogi dotyczące powiadomień w sektorze bananów(Dz. U. L 336 z 20.12.2011, s 23 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	<p>Całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,</li><li>- wiązkę uciętą w prawidłowy sposób ( nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi);</li></ul> <p>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nieznaczne wady kształtu,</li><li>- niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm<sup>2</sup> powierzchni owocu,</li></ul> <p>wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu</p>

2	Barwa	Od jasnozielonkawej do jasnożółtej
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Długość owocu, mm, nie mniej niż	140
6	Szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej, mm, nie mniej niż	27

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>8</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>9)10)11)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Metody badań

#### 3.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.1.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce nie spełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

<sup>8</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów, zasady weryfikacji zgodności z tymi normami handlowymi i wymogi dotyczące powiadomień w sektorze bananów (Dz. U. L 336 z 20.12.2011, s 23 z późn. zm.)

<sup>9</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>10</sup> *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

<sup>11</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BORÓWKA AMERYKAŃSKA**

## **1 Wstęp**

### **1.7 Zakres**

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

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

### **1.8 Dokumenty powołane**

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

- PN-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości

- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

<b>Lp.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metody badań według</b>

1	Wygląd	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (praktycznie wolne od zanieczyszczenia glebą), niemyte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany	
3	Kształt	Charakterystyczny dla odmiany	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednorodność pod względem wielkości	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>12)</sup>.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>13) 14)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia borówek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

### 4.2 Metody badań

<sup>12</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>13</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>14</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG(Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki od 2kg do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwa odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## opis wg słownika CPV

kod CPV  
03221000-6

## indeks materiałowy

JIM  
8915PL0519080

### 1 Wstęp

#### 1.9 Zakres

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

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

#### 1.10 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### 1.3 Definicja

##### Botwina

Młode liście i korzenie buraka ćwikłowego

#### 2 Wymagania

##### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd ogólny	Świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  korzenie o średnicy nie większej niż 20mm;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356
2	Barwa	Zielono-czerwona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	
5	Masa pęczka, g	100	
6	Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż	10	PN-R-75356
7	Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż	5	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>15) 16)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 4.2 Metody badań

<sup>15</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>16</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Botwinę należy wiązać w pęczki o masie 100g.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- miejsce albo źródło pochodzenia,
- masa pojedynczego pęczka,
- liczba pęczków,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## BROKUŁY

### opis wg słownika CPV

kod CPV  
03221430-9

### indeks materiałowy

JIM  
8915PL0416662

## 1 Wstęp

### 1.11 Zakres

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

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

### 1.12 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów; dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm	PN-R-75356

2	Barwa	Zielona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Minimalna średnica róży, cm	6	
6	Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą róży w każdym opakowaniu, nie więcej niż, cm	- 4cm, jeśli najmniejsza róża ma średnicę mniejszą niż 10cm - 8cm, jeśli najmniejsza róża ma średnicę 10cm lub większą	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>17)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>18)19)</sup>

## 2.Trwałość

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

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

<sup>17</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>18</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>19</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## BRZOSKWINIE

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03222332-9

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL0751859

### 1 Wstęp

#### 1.13 Zakres

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

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

#### 1.14 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	<p>Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miększu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <p>- nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,</p> <p>- nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad;</p> <p>nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p>	PN-R-75021
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany,	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju	
5	Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż	51	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>20)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>21) 22) 23)</sup>

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

### 3.2 Metody badań

<sup>20</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

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

<sup>22</sup> **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2011 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

<sup>23</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# BURAKI ĆWIKŁOWE

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221111-7

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225746

## 1 Wstęp

### 1.15 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania buraków ćwikłowych.

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

### 1.16 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd korzeni	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości	PN-R-75356
2	Barwa na przekroju	Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany	
3	Zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm	od 4 do 10	

5	Zawartość korzeni z wadami jakości, % wagowy nie więcej niż	10	
6	Zawartość korzeni o innej wielkości, % wagowy, nie więcej niż	10	

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>24)</sup> <sup>25)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia buraków ćwikłowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią worki raszłowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### 4.2 Znakowanie

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

<sup>24</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>25</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CEBULA

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221113-1

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225757

## 1 Wstęp

### 1.17 Zakres

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

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

### 1.18 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Cała, ścista, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała ( przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchniowe pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu	PN-R-75356

2	Kształt	Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu	
3	Barwa - łuski suchej - łuski mięsistej	Jasnożółta do jasnobrązowej Białokremowa lub kremowozielona dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
6	Średnica, cm, nie mniej niż	4	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>26)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>27) 28)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

<sup>26</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>27</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>28</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CEBULA CZERWONA

## 1 Wstęp

### 1.19 Zakres

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

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

### 1.20 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), dostatecznie sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Kształt	Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony,  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu	

3	Barwa - łuski suchej - łuski mięsistej	Od ciemnoczerwonej do fioletowej Białofioletowa ,dopuszczalne niewielkie wady zabarwienia	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
6	Średnica, cm, nie mniej niż	5	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3.Trwałość

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

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

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

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

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

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CUKINIA

## 1 Wstęp

### 1.21 Zakres

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

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

### 1.22 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	<p>Świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe</p> <p>( bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3cm;</p> <p>Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona;</p> <p>Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;</p>	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu, mm	Od 200mm do 300mm	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>29)</sup>.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>30) 31)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 4.2 Metody badań

<sup>29</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

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

<sup>31</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane oraz skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CYKORIA

## 1 Wstęp

### 1.23 Zakres

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

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

### 1.24 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;  korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy,	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Masa główki, niemniej niż, g		
	- z upraw gruntowych	150	
	- z upraw pod osłonami	100	
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką cykorii w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:		
	- mniej niż 150g	40	
	- od 150g do 300g	100	
	- od 300g do 450g	150	
	- więcej niż 450g	300	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>32)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>33) 34)</sup>.

## 2.Trwałość

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

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

<sup>32</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>33</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>34</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### **3.2 Metody badań**

#### **3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Cykorię należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03222210-8

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL0000034

## 1 Wstęp

### 1.25 Zakres

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

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

### 1.26 Dokumenty powołane

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

- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeladunku)
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego)
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy

4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm	58-83

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>35)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>36) 37) 38)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Metody badań

#### 3.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.1.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce nie spełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste,

<sup>35</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>36</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>37</sup> *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

<sup>38</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

#### **4.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CZEREŚNIE

## 1 Wstęp

### 1.27 Zakres

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

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

### 1.28 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), odpowiednio dojrzałe ( ale nie przejrzale), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem;  Dopuszczalne nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

5	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż	17	
---	--	----	--

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

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

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

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

### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03221000-6

**indeks materiałowy**  
JIM  
8915PL1225828

**1 Wstęp**

**1.29 Zakres**

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

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

**1.30 Dokumenty powołane**

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1 Wymagania**

**1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki  dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-R-75356

2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Minimalna średnica główek, mm		30

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>39)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>40) 41)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia czosnku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią siatki od 1kg do 3kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

<sup>39</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>40</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>41</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# FASOLA SZPARAGOWA

## opis wg słownika CPV

kod CPV

03221212-5

## indeks materiałowy

JIM

8915PL1225770

## 1 Wstęp

### 1.31 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli szparagowej.

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

### 1.32 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przezroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie;  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	

3	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Szerokość strąka, mm, nie więcej niż		9

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>42)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>43) 44)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia fasoli szparagowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią worki raszlowe od 5kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

<sup>42</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>43</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>44</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03222322-6

**indeks materiałowy**  
JIM  
8915PL0000041

## 1 Wstęp

### 1.33 Zakres

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

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

### 1.34 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

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

1	Wygląd	<p>Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,</li> <li>- lekkie uszkodzenie szypułki</li> <li>- nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie</li> <li>- 1cm<sup>2</sup> powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad (z wyjątkiem parcha gruszy gdzie łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm<sup>2</sup> powierzchni całkowitej produktu)</li> <li>- nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm<sup>2</sup></li> </ul> </li> </ul>	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany	
3	Konsystencja	Niedopuszczalna konsystencja ziarnista	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
6	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż		
	- odmiany duże		55
	- pozostałe odmiany		50

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>45)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>46) 47) 48)</sup>.

## 2.Trwałość

<sup>45</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>46</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>47</sup> **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

<sup>48</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia gruszek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **3. Badania**

#### **3.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

#### **3.2 Metody badań**

##### **3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

##### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**opis wg słownika CPV**  
 kod CPV  
 03222321-9

**indeks materiałowy**  
 JIM  
 8915PL1225833

**1 Wstęp**

**1.35 Zakres**

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

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

**1.36 Dokumenty powołane**

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1 Wymagania**

**1.1 Wymagania ogólne**

Odmiany jabłek:

- Idared
- Jonagored
- Gala

**1.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według

1	Wygląd	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: - 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; - 1cm <sup>2</sup> powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm <sup>2</sup> powierzchni całkowitej produktu; - nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm <sup>2</sup> , lecz nieodbarwione; jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona	PN-R-75021
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości	
4	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż		
	- duże odmiany owocowe	60	
	- pozostałe odmiany	55	
5	Dopuszczalna różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu, mm, nie więcej niż	10	

Tolerancje w odniesieniu do wielkości i jakości oraz kryteria wybarwienia i ordzewienia jabłek powinny być zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>49)</sup>.

### 1.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>50) 51) 52)</sup>.

## 2.Trwałość

<sup>49)</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

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

<sup>51)</sup>**Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

<sup>52)</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **3. Badania**

#### **3.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

#### **3.2 Metody badań**

##### **3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

##### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 25kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03221420-6

**indeks materiałowy**  
JIM  
8915PL1225796

**1 Wstęp**

**1.37 Zakres**

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

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

**1.38 Dokumenty powołane**

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1 Wymagania**

**1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu	PN-R-75356

2	Barwa	Biała, lekko kremowa	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica minimalna, mm	110	
6	Dopuszczalna różnica średnic między najmniejszą a największą główką kalafiora w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm	40	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>53)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>54) 55)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia kalafiorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

<sup>53</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>54</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>55</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Kalafiory należy układać w jednej warstwie, różami do góry.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA BIAŁA

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221410-3

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225764

## 1 Wstęp

### 1.39 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty białej.

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

### 1.40 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według

1	Wygląd	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru	
4	Masa główki, niemniej niż, g		
	- kapusta biała wczesna	1200	
	- kapusta biała	700	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>56)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>57) 58)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia kapusty białej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

<sup>56</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>57</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>58</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA CZERWONA

## opis wg słownika CPV

kod CPV  
03221410-3

## indeks materiałowy

JIM  
8915PL1225766

### 1 Wstęp

#### 1.41 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty czerwonej.

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

#### 1.42 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru	
4	Masa główki, nie mniej niż, g	800	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>59)</sup>.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.<sup>60) 61)</sup>

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia kapusty czerwonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 4.2 Metody badań

<sup>59)</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>60)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>61)</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA KISZONA

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
15331142-4

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL0000140

## 1 Wstęp

### 1.43 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty kiszzonej.

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

### 1.44 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-6 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Kapusta kiszona

Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa - skrawków - soku	Biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym Białokremowa, opalizująca
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukiszzonej, aromatyczny, słonokwaśny
3	Konsystencja	Skrawki jędrne, chrupkie

#### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż	10	PN-A-75101-15
2	Grubość skrawków, mm	0,8-1	PN-A-75101-16
3	pH	3,4-4,0	PN-A-75101-6
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, %(m/m)	1,0-1,5	PN-A-75101-4
5	Zawartość soli, %(m/m),	1,2-2,5	PN-A-75101-10
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>62)</sup> <sup>63)</sup>.

### **2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>64)</sup>.

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<sup>65)</sup>.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty kiszzonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **5 Badania**

#### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

#### **5.2 Metody badań**

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

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

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

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

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

Według norm podanych w Tabelicy 2

---

<sup>62</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>63</sup> *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

<sup>64</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>65</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 10kg do 20kg.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>66</sup>).

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

<sup>66</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03221410-3

**klasyfikator hierarchiczny**  
8915PL1225791

## 1 Wstęp

### 1.45 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty pekińskiej.

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

### 1.46 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu	PN-R-75356

2	Kształt	Wydłużony	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru	
5	Masa główki, nie mniej niż, g	350	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>67)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>68) 69)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia kapusty pekińskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowanie stanowiąskrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

<sup>67)</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>68)</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>69)</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA WŁOSKA

## 1 Wstęp

### 1.47 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty włoskiej.

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

### 1.48 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru	
4	Masa główki, nie mniej niż, g	700	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>70</sup>).

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>71</sup> <sup>72</sup>).

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia kapusty włoskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

<sup>70</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>71</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>72</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**opis wg słownika CPV**

kod CPV  
03222118-3

**indeks materiałowy**

JIM  
8915PL0751811

**1 Wstęp**

**1.49 Zakres**

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

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

**1.50 Dokumenty powołane**

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

- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	<p>Całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,</li> <li>- powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm<sup>2</sup>,</li> <li>- małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia</li> </ul>
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Masa minimalna pojedynczych owoców, g	70
6	Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym, nie mniej niż	0,7

Dopuszczalne tolerancje jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>73</sup>.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>74) 75) 76)</sup>.

<sup>73</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s1 z późn. zm.)

<sup>74</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>75</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>76</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kiwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **4. Badania**

#### **4.1 Metody badań**

##### **4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

##### **4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych owoców wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Pomiar minimalnej i maksymalnej średnicy owocu wykonać za pomocą miarki. Owoce o stosunku minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy mierzonej w przekroju poprzecznym niezgodnym z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## KOPEREK ZIELONY

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221000-6

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225821

### 1 Wstęp

#### 1.51 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koperku zielonego.

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

#### 1.52 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, požółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356
2	Barwa	Zielona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	

4	Jednolitość	Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	
5	Masa pęczka, g	50	
6	Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż	10	
7	Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż	5	

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>77) 78)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia koperku zielonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Koperki należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

<sup>77)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>78)</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG

## 4.2 Znakowanie

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - miejsce albo źródło pochodzenia,
  - masa pojedynczego pęczka,
  - liczba pęczków,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 4.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# LIMONKI

## 1 Wstęp

### 1.53 Zakres

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

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

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1	Wygląd	<p>Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;</p> <p>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,</li> <li>- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.</li> <li>- nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)</li> </ul>
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany (od jasno do ciemno zielonego)
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

### 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy

1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

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

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

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

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **MALINY**

### **1 Wstęp**

#### **1.54 Zakres**

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

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

#### **1.55 Dokumenty powołane**

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste  (praktycznie wolne od zanieczyszczenia glebą), niemyte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem;  Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany	
3	Kształt	Charakterystyczny dla odmiany	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednolitość pod względem wielkości	

## 2.3 Wymagania chemiczne

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

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **MANDARYNKI**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV  
03222110-7

### **indeks materiałowy**

JIM  
8915PL0000036

## **1 Wstęp**

### **a. Zakres**

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

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

### **b. Dokumenty powołane**

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

- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Cale, wolne od słuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od uszkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm,	od 39 do 60

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>79)</sup>.

### 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>80)81)82)</sup>.

## 2.Trwałość

<sup>79</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>80</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>81</sup> **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

<sup>82</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **3. Badania**

#### **3.1 Metody badań**

##### **3.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

##### **3.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **3.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce nie spełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221112-4

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225749

## 1 Wstęp

### 1.56 Zakres

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

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

### 1.57 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r.w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd korzeni	<p>Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi , bez uszkodzenia korzenia;</p> <p>dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu</p>	PN-R-75356

2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm		od 2 do 4

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>83)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>84) 85)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

<sup>83)</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>84)</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>85)</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# MELONY

## 1 Wstęp

### 1.58 Zakres

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

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

### 1.59 Dokumenty powołane

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

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1	Wygląd	Całe, zdrowe (nie dopuszcza się melonów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niepopękane, jędrne i wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki ( jasny kolor skórki melona w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawany za wadę)  - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Barwa miąższu	Różowa
3	Smak i zapach	Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg	2

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>86)</sup>.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>87)88)89)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia melonów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Metody badań

<sup>86</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>87</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>88</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>89</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych melonów wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzyniopalety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# MIĘTA ŚWIEŻA - CIĘTA

## 1 Wstęp

### 1.60 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięty świeżej - ciętej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięty świeżej - ciętej i przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Mięta świeża - cięta

Roślina mięty (*Mentha piperita*) w postaci gałązek z liśćmi, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw.

## 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	Gałązki z liśćmi mięty powinny być jędrne, czyste, świeże, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości barwy.
2	Barwa liści	Jasnozielona do zielonej
3	Smak i zapach	Typowy, miętowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni 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, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## MORELE

### 1 Wstęp

#### 1.61 Zakres

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

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

#### 1.62 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	<p>Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,</li><li>- nieznaczne zadrapania, zaczerwienienia</li><li>- nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad</li></ul>	PN-R-75021

2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju	
5	Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż	50	

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

### 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

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

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

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

#### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# NATKA KOLENDRY

## 1 Wstęp

### 1.63 Zakres

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

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

### 1.64 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356
2	Barwa	Zielona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	
5	Masa pęczka, g	50	

6	Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż	10	
7	Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż	5	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

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

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# NATKA PIETRUSZKI

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221000-6

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225817

## 1 Wstęp

### 1.65 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania natki pietruszki.

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

### 1.66 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, požółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356
2	Barwa	Zielona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	

5	Masa pęczka, g	50	
6	Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż	10	
7	Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż	5	

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>90) 91)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia natki pietruszki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

### 4.2 Znakowanie

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

<sup>90</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>91</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - miejsce albo źródło pochodzenia,
  - masa pojedynczego pęczka,
  - liczba pęczków,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# NEKTARYNKI

## 1 Wstęp

### 1.67 Zakres

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

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

### 1.68 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	<p>Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka owoców bez omszenia, praktycznie wolne od szkodników, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, o całkowicie zdrowym miąższu, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,</li><li>- nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm<sup>2</sup>,</li><li>- nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad</li></ul>	PN-R-75021
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany	
3	Smak i zapach	Smak słodkokwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy	

4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju	
5	Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż	51	

## 2.3 Wymagania chemiczne

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

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

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

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

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

### 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# OGÓRKI MAŁOSOLNE

## 1 Wstęp

### 1.69 Zakres

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

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

### 1.70 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-6 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy 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
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Ogórki małosolne

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny  - ogórków    - zalewy	Barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;  Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków małosolnych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wymiary ogórków, cm  - długość  - średnica	od 6 do 14  od 2 do 5  jednak nie większa niż połowa długości ogórka	pkt. 5.2.3.2

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>92) 93)</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>94)</sup>.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

<sup>92</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>93</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>94</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>95</sup>).

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 tydzień od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

#### **5 Badania**

##### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

##### **5.2 Metody badań**

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

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

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

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

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

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

**5.2.3.2** Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć.

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

##### **6.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 10kg do 20kg.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

---

<sup>95</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221270-9

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225780

## 1 Wstęp

### 1.71 Zakres

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

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

### 1.72 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	<p>Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka);</p> <p>dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia ( z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliznione</p>	PN-R-75356

2	Barwa	Zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny smak gorzki	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm		
	- dla ogórków o masie 500g i większej,		300
	- dla ogórków o masie 250-500g		250
6	Minimalna waga ogórków, g		
	- gruntowych		180
	- odmian spod osłon		250

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>96)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>97) 98)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia ogórków deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

<sup>96</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>97</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>98</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki foliowe do 10kg, kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PAPRYKA SŁODKA

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221230-7

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225773

## 1 Wstęp

### 1.73 Zakres

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

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

### 1.74 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Swieża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce;  Z szypułką, szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia	

4	Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm,		
	-dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej)	20	
	-dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej)	40	
	-dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej)	55	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>99)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>100) 101)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia papryki słodkiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

<sup>99)</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>100)</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>101)</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki foliowe perforowane do 5kg oraz kartony perforowane do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- typ handlowy lub nazwa odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## PIECZARKI

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221260-6

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225830

### 1 Wstęp

#### 1.75 Zakres

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

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

#### 1.76 Dokumenty powołane

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

- PN-A-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Pobieranie próbek
- PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-A-78509

2	Barwa - powierzchni zewnętrznej kapelusza - blaszek - miąższu	Biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy Biała z odcieniem różowym, różowa Biała , biała z odcieniem różowym	
3	Kształt	Kapelusze okrągłe lub półkoliste	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości)	
6	Maksymalna długość trzonu, mm	2/3 średnicy kapelusza	
7	Średnica kapelusza, mm	30-65	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>102)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>103) 104)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia pieczarek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A- 78508.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

<sup>102</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>103</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>104</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią skrzynki do 4kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# PIETRUSZKA KORZENIOWA

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221100-7

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225751

## 1 Wstęp

### 1.77 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pietruszki korzeniowej.

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

### 1.78 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd korzeni	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez słuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony	PN-R-75356
2	Barwa korzenia na przekroju	Biała do białą kremowej	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	

4	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm	od 30 do 60	
6	Dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm	15	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>105</sup>).

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>106) 107</sup>).

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia pietruszki korzeniowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste,

<sup>105</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>106</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>107</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG z późniejszymi zmianami( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## POMIDORY

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221240-0

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225775

### 1 Wstęp

#### 1.79 Zakres

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

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

#### 1.80 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; dla pomidorów „prążkowanych” dopuszcza się: - zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości i wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki, - korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1cm <sup>2</sup> , - delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	

3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia	
4	Minimalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane”  - pomidory „podłużne”	35  30	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>108)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>109) 110)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

<sup>108</sup>Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>109</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>110</sup>Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Opakowania stanowią kartony perforowane do 6kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# POMIDORY CHERRY

## 1 Wstęp

### 1.81 Zakres

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

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

### 1.82 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;  Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypulek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju;	PN-R-75356
2	Barwa	Pomarańczowa, czerwona	
3	Kształt	Kulisty	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia	

6	Minimalna średnica, mm	20	
7	Maksymalna średnica, mm	35	

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221000-6

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225759

## 1 Wstęp

### 1.83 Zakres

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

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

### 1.84 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	

3	Jednolitość	Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia	
4	Minimalna średnica , mm	10	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>111</sup>).

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>112) 113</sup>).

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia porów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią worki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

<sup>111</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>112</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>113</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## PORZECZKA CZERWONA

### 1 Wstęp

#### 1.85 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania porzeczek czerwonej.

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

#### 1.86 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzelin słonecznych;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita,	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>114)</sup>.

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>115) 116)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia porzeczki czerwonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

### 4.2 Metody badań

#### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2.2 Sprawdzenie masy netto

<sup>114</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>115</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>116</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# RUKOLA

## 1 Wstęp

### 1.87 Zakres

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

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

### 1.88 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

## 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	Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, bez požółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla rukoli, niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

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

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## RZODKIEWKA

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03221100-7

**indeks materiałowy**  
JIM  
8915PL1225814

### 1 Wstęp

#### 1.89 Zakres

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

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

#### 1.90 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta;  liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy;  korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty  dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Konsystencja	Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciiała	

3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia	
5	Minimalna średnica, mm	25	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>117)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>118) 119)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowanie stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki.

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

### 4.2 Znakowanie

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,

<sup>117</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>118</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>119</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

- kraj pochodzenia,
  - liczba pęczków,
  - warunki przechowywania
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## SAŁATA

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221310-2

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225784

### 1 Wstęp

#### 1.91 Zakres

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

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

#### 1.92 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;  korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy,	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

4	Masa główki, niemniej niż, g		
	- z upraw gruntowych	150	
	- z upraw pod osłonami	100	
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:		
	- mniej niż 150g		
	- od 150g do 300g		
	- od 300g do 450g	40	
	- więcej niż 450g	100	
		150	
		300	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>120)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>121) 122)</sup>.

## 2.Trwałość

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

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

<sup>120</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>121</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>122</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
  - nazwę odmiany,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - kraj pochodzenia,
  - warunki przechowywania,
  - klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SAŁATA LODOWA

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221310-2

## 1 Wstęp

### 1.93 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałaty lodowej.

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

### 1.94 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;  korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy,	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

4	Masa główki, niemniej niż, g		
	- z upraw gruntowych	150	
	- z upraw pod osłonami	100	
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:		
	- mniej niż 150g	40	
	- od 150g do 300g	100	
	- od 300g do 450g	150	
	- więcej niż 450g	300	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>123)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>124) 125)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałaty lodowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

<sup>123</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>124</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>125</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.

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

### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## SELER KORZENIOWY

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221100-7

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225755

### 1 Wstęp

#### 1.95 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera korzeniowego.

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

#### 1.96 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego	PN-R-75356
2	Barwa na przekroju	Biała do białokremowej	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

5	Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm	od 70 do 130	
6	Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm	30	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>126)</sup>.

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>127) 128)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia selera korzeniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

<sup>126</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>127</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>128</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SELER NACIOWY

## 1 Wstęp

### 1.97 Zakres

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

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

### 1.98 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

## 1.3 Określenie produktu

### Seler naciowy

Seler odmiana (*Apium graveolens* L. var. *Dulce* (Mill) Pers.) w postaci świeżych łodyg z liśćmi, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw.

## 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	Świeży, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, odrostów korzeniowych, łodygi liściowe powinny być jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), odpowiednio ukształtowane, nie dopuszcza się łodyg połamanych, włóknistych, zgniecionych lub popękanych; cała roślina powinna być wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez plam chorobowych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla selera, niedopuszczalny obcy	

3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości	
---	-------------	--	--

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

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

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## SZCZYPIOREK

opis wg słownika CPV  
kod CPV  
03221000-6

indeks materiałowy  
JIM  
8915PL1225826

### 1 Wstęp

#### 1.99 Zakres

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

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

#### 1.100 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1 Wymagania

#### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356
2	Barwa	Zielona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	

5	Masa pęczka, g	50	
6	Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż	10	
7	Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż	5	

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>129) 130)</sup>.

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia szczypiorku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 3.2 Metody badań

#### 3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### 3.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

## 4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 4.1 Pakowanie

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

### 4.2 Znakowanie

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

<sup>129</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>130</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

- nazwę produktu,
  - nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - miejsce albo źródło pochodzenia,
  - masa pojedynczego pęczka,
  - liczba pęczków,
  - warunki przechowywania,
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZPARAGI

## 1 Wstęp

### 1.101 Zakres

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

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

### 1.102 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

## 1.3 Określenie produktu

### Szparagi

Wypustki szparagów odmian uprawnych *Asparagus officinalis*

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, uformowane proste, o ścisłych główkach, całe, jędrne, bez pustych przestrzeni wewnątrz wypustek, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego; cięte prostopadłe do osi wypustki, miejsce cięcia proste i czyste; dopuszczalne są nieznaczne ślady ordzawienia dające się usunąć przy obieraniu	PN-R-75356

2	Zabarwienie wypustek szparaga	W zależności od odmiany:  - białe,  - zielone o zielonym zabarwieniu główek oraz części lub całych wypustek	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości, długości i grubości	
5	Średnica, mm, nie mniej niż	12	
6	Długość, mm, nie mniej niż	120	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

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

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Produkt musi spełniać wymagania ujęte w Polskiej Normie PN-R-75381

# SZPINAK ŚWIEŻY

## 2 Wstęp

### 1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szpinaku świeżego.

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356

2	Barwa	Zielona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	
5	Masa paczki, g	50	
6	Zawartość paczki z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż	10	PN-R-75356
7	Zawartość paczki o innej masie, % wagowy, nie więcej niż	5	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>131) 132)</sup>.

## 3. Trwałość

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

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

### 4.2 Metody badań

#### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych paczek

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

<sup>131</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>132</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tablicy1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Szpinak pakowany w paczki o masie 250g.

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

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

### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- miejsce albo źródło pochodzenia,
- masa paczki,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03222334-3

**indeks materiałowy**  
JIM  
8915PL0000045

## 1 Wstęp

### 1.103 Zakres

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

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

### 1.104 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według

1	Wygląd	<p>Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,</li> <li>- wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu</li> <li>- inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej szesnastej powierzchni owocu</li> </ul>	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita,	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż		
	- dla odmian wielkoowocowych	35	
	- dla innych odmian	28	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>133</sup>).

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>134</sup> <sup>135</sup>).

## 2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia śliwek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 3. Badania

### 3.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

<sup>133</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>134</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>135</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.2 Metody badań**

#### **3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **4.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# TRUSKAWKI

## 1 Wstęp

### 1.105 Zakres

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

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

### 1.106 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (praktycznie wolne od zanieczyszczenia glebą), niemyte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką;  Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany	
3	Kształt	Charakterystyczny dla odmiany	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	

5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednolitość pod względem wielkości	
6	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż		18

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

### 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

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

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

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

#### 5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03222340-8

**indeks materiałowy**  
JIM  
8915PL0133466

## 1 Wstęp

### 1.107 Zakres

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

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

### 1.108 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1 Wymagania

### 1.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	<p>Kiście i poszczególne owoce powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>ponadto poszczególne owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot;</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,</li> <li>- bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca</li> </ul>	PN-R-75021
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości	
4	<p>Masa kiści winogron, g, nie mniej niż</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- winogrona deserowe uprawiane pod szkłem</li> <li>- winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych*</li> <li>- winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe*</li> </ul>	<p>250</p> <p>150</p> <p>100</p>	

\*wykaz odmian drobnoowocowych umieszczony jest w Dodatku do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. (Dz.U. L 157 Z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>136</sup>).

## 1.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>137) 138) 139)</sup>.

<sup>136</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>137</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>138</sup> **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

<sup>139</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **2.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia winogron deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **3. Badania**

### **3.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

### **3.2 Metody badań**

#### **3.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

#### **3.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **3.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

## **4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **4.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **4.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **4.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# WIŚNIE

## 1 Wstęp

### 1.109 Zakres

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

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

### 1.110 Dokumenty powołane

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

- PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

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

1	Wygląd	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita,	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż	17	PN-R-75021

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>140</sup>).

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>141) 142)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia wiśni deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4. Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

### 4.2 Metody badań

#### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

<sup>140</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

<sup>141</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>142</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

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

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **ZIEMNIAKI JADALNE**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV  
03212100-1

**indeks materiałowy**

JIM  
8915PL0000023

## 1 Wstęp

### 1.111 Zakres

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

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

### 1.112 Dokumenty powołane

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

- PN-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków
- PN-R-74452 Rośliny okopowe. Pobieranie próbek ziemniaków
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## 1.3 Definicja

### Ziemniaki jadalne

Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórcie skorkowaciałej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ziemniaków	Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu	PN-R-74456
2	Minimalna średnica poprzeczna, mm, - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych - dla bulw podłużnych	35 30	
3	Średnica podłużna, mm	2 razy większa od poprzecznej	

4	Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż		
	1) zazieleniałych i z wadami wewnętrznymi	łącznie do 2	
	2) porażonych zgnilizną	1	
	3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie	1	
	4) o mniejszej średnicy (nie mniejszej jednak niż 28mm)	2	
	5) porażonych parchem zwykłym	3	
	6) uszkodzonych	3	
	7) niekształtnych	2	
	8) niedojrzałych	2	
	9) innych odmian		
5	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3 pkt1-6, % wagowy, nie więcej niż	6	
6	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3, % wagowy, nie więcej niż	8	
7	Bulwy:		
	1) porośnięte kielkami powyżej 3mm	nie dopuszcza się	
	2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni	nie dopuszcza się	
	3) zaparzone	nie dopuszcza się	
	4) zapleśniałe	nie dopuszcza się	
	5) zamrożnięte	nie dopuszcza się	
	6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin	nie dopuszcza się	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>143) 144)</sup>.

## 3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia ziemniaków jadalnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

<sup>143</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>144</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **4. Badania**

### **4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-74452.

### **4.2 Metody badań**

#### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszłowe od 25kg do 30kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

### **5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwa odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.