

KARP ŚWIEŻY - TUSZA

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000-2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0001844
--	--	---

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karpia świeżego - tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karpia świeżego - tuszy przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Karp świeży - tusza

Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione

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
Ryba świeża			
1	Skóra	Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących	PN-A-86767
2	Śluz	Przezroczysty naturalny	
3	Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności	
4	Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	Naturalna	
5	Sprężystość	Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa, niedopuszczalna mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,	

7	Uszkodzenia	Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	PN-A-86767
Ryba po gotowaniu			
8	Smak i zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy,	PN-A-86767
9	Tekstura mięsa	Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń 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 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 opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KARP - FILET

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000-2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL1321909
--	--	---

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Karp - filet

Plat z mięsa karpia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry bez wyrostków ościstych kręgosłupa; błona otrzewna i żebra usunięte

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	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości skrzepów krwi, łusek, ości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Barwa	Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mięsa karpia	
5	Zapach	Właściwy i charakterystyczny dla świeżego karpia	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty dla karpia, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	
7	Tekstura po ugotowaniu	Charakterystyczna dla karpia, krucha, zwarta, soczysta, dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie 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.

4 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 opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1 wg PN-A-86767.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PSTRĄG FILET

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000-2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0411588
---	---	--

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pstrąga - fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Pstrąg - filet

Płat mięsa z pstrąga (*Oncorhynchus mykiss*) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błony otrzewnej, żeber, płetw

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	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, skrzepów krwi, łusek, ości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona	
4	Barwa tkanki mięsnej	Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla pstrąga, niedopuszczalne zmiany naturalnej barwy spowodowane np. przekrwieniami, siniakami lub z innych powodów	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego pstrąga niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy,	PN-A-86767
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego pstrąga, nie dopuszczalny smak: jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy i zapach: jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy,	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla pstrąga, dopuszcza się lekko miękka	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

5 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 opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 wg PN-A-86767.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŁOSOŚ FILET

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000-2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0774664
---	---	--

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.4 Określenie produktu

Łosoś filet

Płat z mięsa łososia (*Salmo salar*) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

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	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, skrzepów krwi, łusek, ości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona	
4	Barwa	Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową, niedopuszczalne zmiany naturalnej barwy spowodowane np. przekrwieniami, siniakami lub z innych powodów	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy,	PN-A-86767
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie 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.

6 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 opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SANDACZ FILET MROŻONY

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000-2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL1157713
--	--	---

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sandacza mrożonego fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sandacza mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Sandacz filet mrożony

Płat mięsa z sandacza (*Sander lucioperca*) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych i po rozmrożeniu

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

1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalna obecność pasożytów; w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszonka powierzchniowa, oznaki rozmrożenia	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista	
4	Barwa tkanki mięsnej	Tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza;	
5	Zapach	Charakterystyczny dla sandacza, niedopuszczalny obcy lub świadczący o zepsuciu	
6	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla świeżego sandacza; dopuszcza się lekko miękka	PN-A-86767
8	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	
9	Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

7 Trwałość

Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu

z żywnością.

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

DORSZ ATLANTYCKI - FILET MROŻONY

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000-2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL1994551
---	---	--

1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dorsza atlantyckiego - fileta mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dorsza atlantyckiego - fileta mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Dorsz atlantycki - filet mrożony

Płat mięsa z dorsza atlantyckiego (*Gadus morhua*) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza; niedopuszczalna obecność pasożytów; w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszcza powierzchniowa, oznaki rozmrożenia	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości ości, kości, skóry, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla dorsza; niedopuszczalny obcy	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku gorzkiego, kwaśnego lub innego obcego i zapachu kwaśnego, gnilnego lub innego obcego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką	PN-A-86767
7	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	
8	Zawartość glazury %(m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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.

8 Trwałość

Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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

zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MORSZCZUK FILET MROŻONY

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000-2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000289
--	--	---

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z morszczuka mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z morszczuka mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Morszczuk filet mrożony

Płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

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

1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla morskczuka; w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszonka powierzchniowa, oznaki rozmrożenia	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, ości, kości, skóry, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla morskczuka, niedopuszczalny obcy lub świadczący o zepsuciu	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla morskczuka; nie dopuszcza się smaku gorzkiego, kwaśnego lub innego obcego i zapachu kwaśnego, gnilnego lub innego obcego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morskczuka; dopuszcza się lekko miękką	
7	Masa pojedynczego fileta, niemniej niż, g	110	PN-A-86767
8	Zawartość glazury % (m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

9 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1 i wg PN-A-86767.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MINTAJ FILET MROŻONY

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 03311000 -2	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000292
---	--	---

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z mintaja mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z mintaja mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Mintaj filet mrożony

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych i po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja; niedopuszczalna obecność pasożytów w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszcza powierzchniowa, oznaki rozmrożenia	

2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skóry, skrzepów krwi	PN-A-86767
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla mintaja, niedopuszczalny obcy	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękką	
7	Zawartość glazury, % (m/m), nie więcej niż	5	PN-A-86767
8	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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.

10 Trwałość

Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 15200000-0	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000529
--	--	---

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Śledzie solone matiasy filety

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

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	Filety całe, bez skóry, o odpowiednim umięśnieniu, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi; dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą.	PN-A-86766
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wewnątrzności,	

3	Tekstura tkanki mięsnej	Charakterystyczna dla filetów śledziowych, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej	PN-A-86766
4	Smak	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny smak mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa oraz inny obcy	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny zapach mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gnilny, oraz inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli w mięsie ryb, % - ryby słabo solone - ryby średnio solone - ryby mocno solone	6-10 10-14 powyżej 14	PN-A-86739
2	Gęstość solanki g/cm ³ - ryby słabo solone - ryby średnio solone - ryby mocno solone	1,11-1,16 1,16-1,19 powyżej 1,19	PN-A-86766
3	Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	80	PN-A-86782

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

11 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

12 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŁOSOŚ WĘDZONY FILET

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 15200000-0	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000531
---	---	--

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia wędzonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

1.3 Określenie produktu

Łosoś wędzony filet

Filet z łososia atlantyckiego (*Salmo salar*), bez ości, ze skórą, poddany solankowaniu i podsuszaniu, a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego, wędzony na gorąco

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	Filety całe bez uszkodzeń, ze skórą, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby; Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni.	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny smak jełki, gorzki, kwaśny i inny obcy oraz zapach jełki, pleśni, gnilny i inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %(m/m) nie więcej niż	3,0	PN-A-86739

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO PLASTROWANY

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM:
---------------------------------	---	----------------------------

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososa wędzonego na zimno plastrowanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososa wędzonego na zimno plastrowanego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

— PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

1.3 Określenie produktu

Łosoś wędzony na zimno plastrowany

Produkt otrzymany z fileta z łososa atlantyckiego (*Salmo salar*), bez skóry i ości, poddanego solankowaniu i podsuszaniu, a następnie nasycaniu składnikami dymu wędzarniczego; produkt w postaci cienkich plastrów

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	Cienkie plastry o nieregularnych kształtach, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby; Niedopuszczalne występowanie ości, pozostałości skóry pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających produktowi odrażający wygląd, pleśni, zanieczyszczeń przez szkodniki: muchy, szczury
2	Tkanka mięsna	Jędrna, soczysta, delikatna, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny smak jełki, gorzki, kwaśny i inny obcy oraz zapach jełki, pleśni, gnilny i inny obcy

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %(m/m), nie więcej niż	3,5	PN-A-86739

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 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MAKRELA WĘDZONA TUSZA

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 15200000-0	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000533
---	---	--

1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Makrela wędzona tusza

Makrela (*Scomber scombrus*) pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia

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	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni.	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędra, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej,	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %(m/m) nie więcej niż	2,5	PN-A-86739

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Trwałość

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDŹ MARYNOWANY

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 15200000 -0	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000278
---	--	---

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

— PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

1.3.1 Filety śledziowe

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

1.3.2 Śledź marynowany

Przetwór otrzymany przez marynowanie ryb (filetów śledziowych bez skóry) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula, marchew), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie (zawierającej m.in. sól, ocet spirytusowy, olej), przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety śledziowe bez skóry, w zalewie z dodatkiem warzyw (cebula, marchew)	PN-A-86782
2	Zapach	Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy	
3	Barwa - zalewy - ryb	Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi	
4	Konsystencja zalewy	Charakterystyczna dla danej zalewy octowej	
5	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy	PN-A-86782
6	Tekstura mięsa ryb	Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86782
2	Zawartość soli %(m/m), nie mniej niż	1,5	
3	Zawartość kwasu octowego %(m/m), %, nie mniej niż	1,0	
4	pH nie wyższe niż	4,5	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU

1 Wstęp

Opis wg słownika CPV Kod CPV 15200000-0	JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem	Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000280
--	--	---

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia po kaszubsku przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

— PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

1.3.1 Filety śledziowe

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

1.3.2 Śledź po kaszubsku

Przetwór otrzymany przez marynowanie ryb (filety śledziowe bez skóry) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie (zawierającej m.in. olej rzepakowy, ocet, koncentrat pomidorowy, sól), przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety śledziowe bez skóry (w całości zwinięte w rulon lub pocięte na kawałki) w zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i przypraw	PN-A-86782
2	Barwa - ryb - zalewy	Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Jasnokremowa do kremowej, dopuszczalne przebarwienia od zalewy Pomarańczowa do ceglasto pomarańczowej	
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy	
4	Konsystencja zalewy	Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy	PN-A-86782
5	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy	
6	Tekstura mięsa ryb	Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86782
2	Zawartość warzyw, %(m/m), nie mniej niż	10	
3	Zawartość soli %(m/m), nie mniej niż	1,5	
4	Zawartość kwasu octowego % (m/m), nie mniej niż	1,0	
5	pH, nie wyższe niż	4,5	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 500g,
- 2,6kg,
- 3kg.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.