

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

NOGA Z KURCZAKA MROŻONA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymanania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka klasa A, gębokoko mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka gębokoko mrożonej przeznaczzonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Noga z kurczaka, klasa A, gębokoko mrożona

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonane w stawach, poddany procesowi mrożenia IQF.

2 Wymaganie

2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymanania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymaganie organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie
1	Wygląd	Noga właściwie umieszczona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krwędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, nie dopuszczalne są oparzeliny mrozone.
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia, dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, nie dopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzalego tłuszczu.

2.3 Wymaganie chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, oznaczanie zawartości wody wchłoniętej w produkcji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Według Tablicy 2.

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

5.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

5 Metody badań

temperatury 2°C - 4°C.

w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu

do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym

4.1 Przygotowanie próbek do badań

4 Badania

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy

3 Trwałość

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody wchłoniętej, współczynnik W/RP	4,30	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z późniejszymi zmianami

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

5.2.2 Sprawdzenie zapachu

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

NOGA Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka świeżej, klasa A.

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

1.2 Określenie produktu

Noga z kurczaka, klasa A, świeża

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, pierszelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

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	Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzatego tłuszczu.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, oznaczanie zawartości wody wchłoniętej w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody wchłoniętej, współczynnik W/RP	4,30	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z późniejszymi zmianami

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 w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż: 5 dni/ luz; 6 dni /atmosfera ochronna; 7 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzenie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Oceńać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilekę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć i określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ostrygo noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalelu;

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

PODUDZIE Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania poddzia z kurczaka świeżego, klasa A.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego poddzia z kurczaka przeznaczzonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Poddzie z kurczaka, klasa A, świeża

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – piszczelową i strzałkową łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

2 Wymaganie

2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tabely 1

Tabela 1 – Wymaganie organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie
1	Wygląd	Poddzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krwędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwiawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

2.3 Wymaganie chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, oznaczanie zawartości wody wchłoniętej w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Według Tabely 2.

Tabela 2 – Wymaganie chemiczne

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań według
1	Zawartość wody wchłoniętej, współczynnik W/RP	4,30	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z późniejszymi zmianami

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 w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż: 5 dni/ luz; 6 dni /atmosfera ochronna; 7 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzenie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbk.

4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Ocenić przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilekę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ostrzonego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrząć przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalelu;

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

FILET Z PIERSI KURCZAKA MROŻONY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka, klasa A, głęboko mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka głęboko mrożonego przeznaczzonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Filet z piersi kurczaka, klasa A, głęboko mrożony

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, bez kości tj. bez mostka i żeber, w całości lub podzielony na części, poddany procesowi mrożenia IQF.

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	Element dobrze umięśniony, pozbawiony skóry, kości i ścięgien, bez stłuczeń, rozerań, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, kształt mięśnia naturalny, linie cięcia równe, gładkie, dopuszcza się niewielkie nacięcia na powierzchni mięśni przy krawędziach cięcia oraz przy oddzieleniu od kości. Dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe.
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, oznaczanie zawartości wody wchłoniętej w produkcji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody wchłoniętej, współczynnik W/RP	3,40	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z późniejszymi zmianami

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 minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Przygotowanie próbek do badań

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrzaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.
Rozmrzanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrzanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowania

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

5.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

5.2.2 Sprawdzanie zapachu

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

FILET Z PIERSI KURCZAKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka świeżego, klasa A.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Filet z piersi kurczaka, klasa A, świeży

Element z tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głębok i bez przylegającej skóry, bez kości tj. bez mostka i żeber, w całości lub podzielony na części.

2 Wymaganie

2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymaganie organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie
1	Wygląd	Element dobrze umięśniony, pozbawiony skóry, kości i ścięgien, bez sftuczeń, rozerwań, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, kształt mięśnia naturalny, linie cięcia równe, gładkie, dopuszcza się niewielkie nacięcia na powierzchni mięśni przy krwędziach cięcia oraz przy oddzieleniu od kości.
2	Barwa	Jasnoróżowa do różowej, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Charakterystyczny dla mięsa świeżego z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjezalego tuszu.

2.3 Wymaganie chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, oznaczanie zawartości wody wchłoniętej w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody wchłoniętej, współczynnik W/RP	3,40	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z późniejszymi zmianami

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 w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż: 5 dni/ luz; 6 dni /atmosfera ochronna; 7 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilekę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogranego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrząć przez zanurzenie

w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalelu;

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania skrzydełek z kurczaka świeżych, klasa A.

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

1.2 Określenie produktu

Skrzydeltka z kurczaka, klasa A, świeże

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – ramienią, promieniową i łokciową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonuje się w stawach.

2 Wymaganie

2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymaganie organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie
1	Wygląd	Skrzydeltka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krwędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; dopuszczalne na końcach skrzydeł występowanie pojedynczych piór i ich pozostałości.
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzatego tłuszczu.

2.3 Wymaganie chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymaganie 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 w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż: 5 dni/ luz; 6 dni /atmosfera ochronna; 7 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzenie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbk.

4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Oceńać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilekę wprowadzić w głęb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ostrygo noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głęb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalelu;

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

**FILET Z PIĘRSI INDYKA
MROŻONY**

Zawartość zanieczyszczeń, oznaczanie zawartości wody wchłoniętej w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Element dobrze umięśniony, pozbawiony skóry, kości i ścięgien, bez stłuczeń, rozerań, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, kształt mięśnia naturalny, linie cięcia równe, gładkie, dopuszcza się niewielkie nacięcia na powierzchni mięśni przy krawędziach cięcia oraz przy oddzieleniu od kości. Dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozone.
2	Barwa	Naturalna, jasnorożowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzalego tłuszczu.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.1 Wymagania ogólne

2 Wymagania

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry, bez kości, poddany procesowi mrożenia IQF.

Filet z piersi indyka, klasa A głęboko mrożony

1.2 Określenie produktu

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka głęboko mrożonego przeznaczzonego dla odbiorcy. Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka klasa A, głęboko mrożonego.

1.1 Zakres

1 Wstęp

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody wchłoniętej, współczynnik W/RP	3,40	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z późniejszymi zmianami

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 minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Przygotowanie próbek do badań

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrzaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.
Rozmrzanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrzanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

5.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy świetle naturalnym lub sztucznym nie powodującym zmiany barwy. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.2.

5.2.2 Sprawdzanie zapachu

Należy wykonać organoleptycznie na próbkach mrożonych. W przypadkach spornych próbki należy poddać rozmrożeniu wg pkt. 4.2.

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

FILET Z PIERSI INDYKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka świeżego, klasa A.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Filet z piersi indyka, klasa A, świeży

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry, bez kości.

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	Element dobrze umięśniony, pozbawiony skóry, kości i ścięgien, bez stłuczeń, rozewnań, mięśnia naturalny, linie cięcia równe, gładkie, dopuszcza się niewielkie nacięcia na powierzchni
2	Barwa	Jasnoróżowa do różowej, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, oznaczanie zawartości wody wchłoniętej w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody wchłoniętej, współczynnik W/RP	3,40	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z późniejszymi zmianami

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 w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż 5 dni/ luz; 6 dni /atmosfera ochronna; 7 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowania

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

4.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbk.

4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Oceńać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpiłkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast zapach przez obwąchanie szpilki;

b) przy użyciu ostrygo noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

FILET Z PIERSI KACZKI

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie pierśsiowe ze skórą, dobrze rozwinięte, umiśnione, pozbawione kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozzerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od kośćca.
2	Barwa	Naturalna, ciemnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni pierśsiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa świeżego z kaczki, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzatego tłuszczu.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.1 Wymagania ogólne

2 Wymagania

Element tuszki kaczki obejmujący mięśnie pierśsiowe z przylegającą skórą, w całości lub podzielone na połowę, bez kości tj. bez mostka i żeber.

Filet z piersi kaczki, klasa A, świeży

1.2 Określenie produktu

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywanych są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kaczki świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kaczki świeżego, klasa A.

1.1 Zakres

1 Wstęp

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż 5 dni/ luz; 6 dni/ atmosfera ochronna; 7 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzenie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbk.

4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

4.2.2 Sprawdzanie zapachu

Ocenić przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapylenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ostrzonego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrząć przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalelu;

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

UDO Z KACZKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uda z kaczki świeżego, klasa A.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uda z kaczki przeznaczzonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Udo z kaczki, klasa A, świeże

Element tuszki kaczki obejmujący kość - udową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

2 Wymaganie

2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tabelcy 1

Tabela 1 – Wymaganie organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie
1	Wygląd	Udo właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia uda czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krwędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
2	Barwa	Mięśni - naturalna, ciemnoróżowa do brązowo wiśniowej, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; Skóry - bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia
3	Zapach	Charakterystyczny dla mięsa świeżego z kaczki, naturalny, nie dopuszczalny zapach obcy oraz zapach świadczący o nieświeżości lub zepsuciu;

2.3 Wymaganie chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymaganie 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 w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż 5 dni/ luz; 6 dni/ atmosfera ochronna; 7 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzenie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

4.2.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

4.2.2 Sprawdzenie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyrażniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpiłkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ostrzonego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzac przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skali pelu;

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

WĄTROBA Z KURCZAKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątroby z kurczaka, świeżej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątroby z kurczaka przeznaczzonej dla odbiorcy.

1.2 Normy powołane

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

– PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

1.3 Określenie produktu

Wątroba z kurczaka świeża

Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wg
1	Wygląd zewnętrzny	Podwójne lub pojedyncze płaty wątroby, bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszczalne są pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płyta; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazeleniałej wątroby; na powierzchni nie dopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszczalny niewielki wyciek w opakowaniu.	PN-A-86523
2	Barwa	Beżowa do brunatnowisłowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.	
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	

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.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż 4 dni/ luz; 5 dni/ atmosfera ochronna; 6 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według normy podanej w Tabelcy 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

WĄTRÓBKA Z INDYKA

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wg
1	Wygląd zewnętrzny	Podwójne lub pojedyncze płyty wątroby, bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszczalne są pojedyncze części płyt o wielkości nie mniejszej niż połowa płyta; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieniałej wątroby; na powierzchni nie dopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszczalny niewielki wyciek w opakowaniu.	PN-A-86523
2	Barwa	Beżowa do brunatnowisłowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.	
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.1 Wymagania ogólne

2 Wymagania

Wątroba z indyka uzyskana podczas patroszenia tuszki indyczej w postaci podwójnych lub pojedynczych płyt i pozabawiona części niejadalnych.

Wątrobka z indyka świeża

1.3 Określenie produktu

– PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.
Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

1.2 Normy powołane

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątrobek z indyka przeznaczonych dla odbiorcy.
Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątrobek z indyka świeżej.

1.1 Zakres

1 Wstęp

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 w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż 4 dni/ luz; 5 dni/ atmosfera ochronna; 6 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według normy podanej 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ŻOŁĄDKI KURCZAKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żołądków z kurczaka, świeżych.

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

1.2 Normy powołane

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

– PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

1.3 Określenie produktu

Żołądki z kurczaka świeże

Żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.

2 Wymaganie

2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymaganie organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań wg
1	Wygląd zewnętrzny	Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej, pozbawiony rogatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, z usuniętym tłuszczem; dopuszczalne są: - niewielkie uszkodzenia mięśnia żołądka, - niewielka pozostałość tkanki łącznej i tkanki tłuszczowej; Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu.	PN-A-86523
2	Barwa	Naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką.	
3	Zapach	Charakterystyczny, naturalny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	

2.3 Wymaganie 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.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta w zależności od formy pakowania powinien wynosić nie mniej niż 4 dni/ luz; 5 dni/ atmosfera ochronna; 6 dni/ próżniowy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według normy podanej 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.

