

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**BALERON**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego baleronu 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-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Baleron

Wędzonka otrzymana z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, w osłonce lub bez osłonki, wędzona, parzona  
100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 118 g karkówki wieprzowej.

## 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 ogólny   | Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki  | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura                                  | Dość miękka, soczysta, krucha  |            |
| 3 | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju<br>- tłuszczu | Brązowa z odcieniem wiśniowym<br>Jasnoróżowa do różowej<br>Biała z odcieniem różowym   | PN-A-82062 |
| 4 | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według                |
|-----|--|-----------|------------------------------------|
| 1   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 15,0      | PN-A-04018                         |
| 2   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż     | 20,0      | PN-ISO 1444                        |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5       | PN-ISO 1841-1 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **BOCZEK SUROWY B/K**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania boczku surowego b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku surowego b/k. 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Boczek surowy b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy wzdłuż linii ciec:

- od góry – po linii odcięcia płata słoninowego,
- od tyłu – po linii odcięcia pachwiny,
- od przodu – po linii odcięcia łopatki i pachwiny,
- od dołu – po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną;

boczek powinien mieć kształt prostokąta, główne mięśnie: skośny zewnętrzny i wewnętrzny oraz poprzeczny.

## 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   | Powierzchnia | Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków i pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000          |

|   |                                  |  |            |
|---|----------------------------------|--|------------|
| 2 | Czystość                         | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń  | PN-A-82000 |
| 3 | Konsystencja                     | Jędrna i elastyczna  |            |
| 4 | Barwa:<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie;<br>niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy<br>Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |            |
| 5 | Zapach                           | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy                          |            |

### 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 powinien wynosić nie mniej niż 5 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **BOCZEK WĘDZONY PARZONY B/K**

## 1 Wstęp

### 1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania boczku wędzonego parzonego b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku wędzonego parzonego b/k przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.3 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

### 1.3 Określenie produktu

#### Boczek wędzony parzony b/k

Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g boczku wieprzowego.

## 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 ogólny            | Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry; niedopuszczalne resztki szczeciny | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju   |                     |



|   |                                 |   |            |
|---|---------------------------------|---|------------|
| 3 | Barwa:<br>- mięsa<br>- tłuszczu | Różowa<br>Biała z dopuszczalnym odcieniem różowym   | PN-A-82062 |
| 4 | Smak i zapach                   | Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |            |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0       | PN-A-82112          |

## 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **FILET Z PIERSI INDYKA WĘDZONY**

## 1 Wstęp

### 1.4 Zakres

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

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

### 1.5 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

### 1.3 Określenie produktu

#### Filet z piersi indyka wędzony

Filet z piersi indyka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno

100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi indyka.

## 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                                   | Filet z piersi indyka bez skóry, przyprawiony, wędzony, parzony; w osłonce, siatce elastycznej lub bez; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu          | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura                 | Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta  |            |
| 3 | Barwa<br>- powierzchni<br>- na przekroju | Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu<br>Jasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa | PN-A-82062 |
| 4 | Smak i zapach                            | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów   |            |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż    | 20,0      | PN-A-04018          |
| 2   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0       | PN-ISO 1444         |
| 3   | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż     | 2,5       | PN-A-82112          |

## 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### 4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **FILET Z PIERSI INDYKA**

## 1 Wstęp

### 1.6 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Filet z piersi indyka

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 | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, |

|   |        |   |
|---|--------|---|
|   |        | dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.   |
| 2 | Barwa  | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.   |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

### 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.

### 5 Trwałość

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

### 6 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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 próbki.

##### 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. Badanie należy przeprowadzić w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwości przy określaniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby aby określić wyraźniejszy zapach:

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



## **1 Wstęp**

### **1.7 Zakres**

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

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

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Filet z piersi kaczki**

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

## **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 | Mięśnie piersiowe ze skórą, dobrze rozwinięte, umięśnione, pozbawione kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od kośćca. |
| 2   | Barwa  | Naturalna, ciemnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.   |
| 3   | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kaczki, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.   |

### 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.

### 7 Trwałość

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

### 8 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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 próbki.

##### 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 zaparzenia 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 ogrzanego 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 skalpeli;

## **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**

### **1.8 Zakres**

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

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

### **1.9 Określenie produktu**

#### **Filet z piersi kurczaka 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 | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; 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 zjełczałego tłuszczu.   |

## 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.

## 9 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 10 Badania

### 4.1 Przygotowanie próbek do badań

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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 WĘDZONY

## **1 Wstęp**

### **1.10 Zakres**

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

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

### **1.11 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

### 1.3 Określenie produktu

#### Filet z piersi kurczaka wędzony

Filet z piersi kurczaka bez skóry, z dodatkiem przypraw, wędzony, parzony, gotowy do spożycia na zimno

100g produktu gotowego otrzymano z nie mniej niż 100g fileta z piersi kurczaka.

## 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                                   | Filet z kurczaka bez skóry, przyprawiony, wędzony, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym; powierzchnia czysta, sucha, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, oślizgłość oraz uszkodzenia wyrobu | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura                 | Konsystencja mięsa ścisła, miękka, krucha, soczysta  |                     |
| 3   | Barwa<br>- powierzchni<br>- na przekroju | Jasnobrązowa do brązowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu<br>Jasnoróżowa do różowej, równomierna na przekroju, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa  | PN-A-82062          |
| 4   | Smak i zapach                            | Typowy dla wyrobów z mięsa kurczaka, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, bez obcych smaków i zapachów   |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż    | 20,0      | PN-A-04018          |
| 2   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0       | PN-ISO 1444         |



|   |  |     |            |
|---|--|-----|------------|
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 |
|---|--|-----|------------|

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 11 Trwałość

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

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### 4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

### 5.3 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**

## 1 Wstęp

### 1.12 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Filet z piersi kurczaka

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.

## 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 | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. |
| 2   | Barwa  | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  |
| 3   | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.   |

### 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.

## 12 Trwałość

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

## **13 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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 próbki.

#### **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, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego 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 skalpeli;

## **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.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **FRANKFURTERKI**

## **1 Wstęp**

### **1.13 Zakres**

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

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

### **1.14 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **Frankfurterki**

Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych, wędzona, parzona.

Nie dopuszcza się używania do produkcji frankfurterek MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100g mięsa wieprzowego.

## **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 ogólny            | Batony w osłonkach jadalnych, odkręcane w odcinkach długości ok. 20 cm i średnicy do 20mm; powierzchnia batonów o barwie od jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, miękka, składniki równomiernie rozmieszczone, związanie dobre   |                     |
| 3   | Barwa                    | Mięsa – różowa do czerwonej<br>Tłuszczu – biała do kremowej  |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Właściwy dla wyrobów z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonych, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|---|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 30,0      | PN-ISO 1444                     |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 15,0      | PN-A-04018                      |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 14 Trwałość

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

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

## **GOLONKA WIEPRZOWA B/K PAKOWANA PRÓŻNIOWO**



## **1 Wstęp**

### **1.15 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania golonki wieprzowej b/k pakowanej próżniowo.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki wieprzowej b/k. pakowanej próżniowo 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Golonka wieprzowa b/k pakowana próżniowo**

Surowa golonka ze skórą, bez kości, poddana peklowaniu w solance z przyprawami, pakowana próżniowo, gotowa do spożycia po obróbce cieplnej

## **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                           | Golonka bez kości, ze skórą, odpowiednio uformowana, powierzchnia dość gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona (bez luźnych strzępów mięśni i tłuszczu), bez opiłków kości, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; skóra dokładnie oczyszczona z naskórka i ze szczeciny |
| 2   | Czystość                         | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń   |
| 3   | Konsystencja                     | Jędrna i elastyczna   |
| 4   | Barwa:<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Różowa do ciemnoróżowej, dopuszczalne zmatowienie;<br>niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy<br>Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym   |
| 5   | Zapach                           | Swoisty typowy, wyczuwalne użyte przyprawy; niedopuszczalny zapach obcy   |

## 2.3 Wymagania chemiczne

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

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

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **GOLONKA WIEPRZOWA Z/K**

## **1 Wstęp**

### **1.16 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania golonki wieprzowej z/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki wieprzowej z/k. 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Golonka wieprzowa z/k**

Golonka tylna, odcięta od szynki na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; noga odcięta powyżej stawu skokowo-goleniowego, guz piętowy pozostawiony przy nodze; golonka zawiera 2/3 kości goleniowych (strzałkowej i piszczelowej) bez nasady dolnej; główne mięśnie: prostowniki i zginacze palców; mięśnie pokryte warstwą skóry i tłuszczu

## 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   | Powierzchnia                     | Powierzchnia cięć gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona ( bez luźnych strzępów mięśni i tłuszczu), opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; skóra dokładnie oczyszczona z naskórka i ze szczeciny | PN-A-82000          |
| 2   | Czystość                         | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń  |                     |
| 3   | Konsystencja                     | Jędrna i elastyczna  |                     |
| 4   | Barwa:<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy<br>Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  |                     |
| 5   | Zapach                           | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy  |                     |

### 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.

## 15 Trwałość

Okres przydatności do spożycia golonki wieprzowej z/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 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.

## 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**

### **GOLONKA WIEPRZOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.17 Zakres**

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

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

### **1.18 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne

## **1.3 Określenie produktu**

### **Golonka wieprzowa**

Produkt wykonany z przedniej golonki wieprzowej ze skórą z której została usunięta kość, peklowanej, parzonej i pieczonej, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, gotowy do spożycia na gorąco lub na zimno.

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 100g golonki.

Produkt może być podgrzewany w opakowaniu w kąpeli wodnej lub po zdjęciu folii podgrzany w kuchence mikrofalowej lub piekarniku.

## 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 ogólny            | Element mięsny o charakterystycznym kształcie golonki wieprzowej bez kości; widoczne użyte przyprawy, powierzchnia boczna pofalowana;<br>Niedopuszczalne: zabrudzenie, zapleśnienie, pozostałości szczeciny | PN-A-82107          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Soczysta, krucha, niedopuszczalna twarda, rozpadająca się; układ tłuszczu, mięsa i skóry właściwy dla golonki wieprzowej, mięśnie luźno związane z tłuszczem  |                     |
| 3   | Barwa                    | Powierzchni- charakterystyczna dla zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu<br>Mięsa – różowa do ciemnoróżowej<br>Tłuszczu – jasnokremowa do kremowej        |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Charakterystyczny dla golonki wieprzowej peklowanej, pieczonej; umiarkowanie słony, wyraźnie wyczuwalne przyprawy niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy                     | PN-A-82107          |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82100          |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 16 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 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

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

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# GOLONKA Z INDYKA

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

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

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Golonka z indyka**

Element tuszki indyka – podudzie po odcięciu ok ½ kości piszczelowej; ze skórą

## 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 | Golonki właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione 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 krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| 2   | Barwa  | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.   |
| 3   | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.   |

### 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.

## 17 Trwałość

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

## 18 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### 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, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego 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 skalpeli;

### **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**

# INDYK - TUSZKA

## 1 Wstęp

### 1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania indyka - tuszki.

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Kurczak - tuszka

Cała tuszka ubitego indyka od którego po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów

## 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 | Tuszka cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona 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 krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, bez oznak wcześniejszego zamrażania |
| 2   | Barwa  | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych   |
| 3   | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  |

### 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.

## 19 Trwałość

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

## 20 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### 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, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego 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 skalpeli.

### **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.

#### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## KABANOSY DROBIOWE

### 1 Wstęp

#### 1.21 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu



handlowego kabanosów drobiowych przeznaczonych dla odbiorcy.

## 1.22 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## 1.3 Określenie produktu

### Kabanosy drobiowe

Kiełbasa drobiowa, drobnorozdrobniona, wędzona, parzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych; nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 160g mięsa drobiowego.

## 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 ogólny | Powierzchnia batonów barwy jasno brązowej do brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja  | Dość ścisła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone   |                     |

|   |               |  |  |
|---|---------------|--|--|
| 3 | Barwa         | Mięsa – różowa do ciemnoróżowej<br>Tłuszczu – biała do kremowej  |  |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |  |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|--|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 20,0      | PN-A-04018                      |
| 2   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 4,0       | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 21 Trwałość

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

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KABANOSY**

## **1 Wstęp**

### **1.23 Zakres**

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

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

### **1.24 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **1.3.1**

#### **Kiełbasa suszona**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

### **1.3.2**

#### **Kabanos**

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego (30% mięsa wieprzowego kl I i 70%

mięsa wieprzowego kl II) średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 155 g mięsa wieprzowego.

## 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 ogólny            | Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 8mm i tłuszczu o średnicy do 5mm | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, krucha  |                     |
| 3   | Barwa                    | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;<br>Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej<br>Tłuszczu – biała do kremowej  |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|---|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 40,0      | PN-ISO 1444                     |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 20,0      | PN-A-04018                      |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 4,0       | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 22 Trwałość

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

#### **4. Metody badań**

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

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

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

##### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K

## **1 Wstęp**

### **1.25 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karkówki wieprzowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karkówki wieprzowej b/k 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Karkówka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny, element odcięty z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii ciec:

- od przodu – po linii oddzielenia głowy,
- od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami,
- od góry – po linii podziału tuszy,
- od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych;

następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.

## 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   | Powierzchnia                    | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000          |
| 2   | Czystość                        | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń   |                     |
| 3   | Barwa<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy<br>biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym   |                     |
| 4   | Konsystencja                    | Jędrna i elastyczna   | PN-A-82000          |
| 5   | Zapach                          | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy   |                     |

### 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.

## **23 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## KASZANKA Z KASZY GRYCZANEJ

### 1 Wstęp

#### 1.26 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania kaszanki z kaszy gryczanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszanki z kaszy gryczanej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.27 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

### 1.3 Określenie produktu

#### Kaszanka z kaszy gryczanej

Wędlina podrobowa, parzona, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego o łącznej zawartości nie mniejszej niż 55%, kaszy gryczanej (nie mniej niż 20%), z dodatkiem krwi spożywczej, przypraw, bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

## 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 ogólny                               | Wyrób w osłonce naturalnej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura                    | Dość ścisła, plaster o grubości 10mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników   |                     |
| 3   | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju | Szara do brunatnej, nierównomierna<br>Brunatna, typowa dla użytych składników  |                     |
| 4   | Smak i zapach                               | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań |
|-----|-------|-----------|--------------|
|-----|-------|-----------|--------------|

|   |   |      | według      |
|---|---|------|-------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 35,0 | PN-ISO 1444 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5  | PN-A-82112  |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 24 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 opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

# **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

## **KIEŁBASA BIAŁA PARZONA**

**1 Wstęp**

**1.28 Zakres**

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

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

### 1.29 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa biała parzona

Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, niewędzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), w osłonkach naturalnych

## 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 ogólny i powierzchnia   | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszczu<br>– rozdrobnienie i układ składników | Charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych<br>Biała<br>Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników  | PN-A-82062          |

|   |               |  |  |
|---|---------------|--|--|
| 3 | Konsystencja  | Dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu  |  |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, niewędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami (pieprz, majeranek); niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |  |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|--|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż     | 24,0      | PN-ISO 1444                     |
| 2   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 12,0      | PN-A-04018                      |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0       | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 25 Trwałość

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

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KIEŁBASA JAŁOWCOWA**



## **1 Wstęp**

### **1.30 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy jałowcowej.

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

### **1.31 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **1.3.1**

#### **Kiełbasa podsuszana**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany

### **1.3.2**

#### **Kiełbasa jałowcowa**

Kiełbasa podsuszana (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu podsuszania wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego: mięsa wieprzowego kl I (20%), mięsa wieprzowego kl II (45%), mięsa wieprzowego kl III (15%), mięsa wołowego ścięgniętego

kl II (10%) i tłuszczu drobnego (10%), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych;

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 120 g mięsa.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy jałowcowej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

## 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 ogólny            | Baton w kształcie wianka; powierzchnia wianka barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu;             | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Dość ścisła   |                     |
| 3   | Barwa                    | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;<br>Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej<br>Tłuszczu – biała do kremowej   |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; wyraźnie wyczuwalny jałowiec; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według                |
|-----|---|-----------|------------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 35,0      | PN-ISO 1444                        |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 16,0      | PN-A-04018                         |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5       | PN-ISO 1841-1 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

### 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 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4. Metody badań**

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

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

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA

## **1 Wstęp**

### **1.32 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy krakowskiej parzonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy krakowskiej parzonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.33 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa krakowska parzona

Kiełbasa wieprzowo-wołowa, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 65%) i mięsa wołowego (nie mniej niż 15%) z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie)

## 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 ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 2 | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszczu<br>– barwa masy wiążącej<br>– rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa do ciemnoróżowej<br>Biała, dopuszczalny odcień różowy<br>Jasnoróżowa<br>Około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |  |
| 3 | Konsystencja  | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać   |  |
| 4 | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |  |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|---|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 15,0      | PN-ISO 1444                     |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 16,0      | PN-A-04018                      |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,8       | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA**

## **1 Wstęp**

### **1.34 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej suchej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy krakowskiej suchej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.35 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **1.3.1**

#### **Kiełbasa suszona**



Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

### 1.3.2

#### Kiełbasa krakowska sucha

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego z szynki z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 140 g mięsa.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy krakowskiej suchej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

## 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 ogólny            | Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Ściśta, składniki równomiernie rozmieszczone; na przekroju widoczne kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm  |                     |
| 3   | Barwa                    | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;<br>Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej<br>Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym  |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy                      |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|---|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 15,0      | PN-ISO 1444                     |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 25,0      | PN-A-04018                      |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5       | PN-ISO 1841-1 lub PN-ISO 1841-2 |

### 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 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

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

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

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## KIEŁBASA MYŚLIWSKA

**1 Wstęp**

**1.36 Zakres**

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

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

### **1.37 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **1.3.1**

#### **Kiełbasa suszona**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony

### **1.3.2**

#### **Kiełbasa myśliwska**

Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (20%), mięsa wieprzowego kl II (50%), mięsa wołowego nieścięgnistego kl I (20%) i mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach wieprzowych cienkich.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 150 g mięsa.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy myśliwskiej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

## **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 ogólny            | Batony odkręcane na odcinki o długości od 10cm do 15cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 8mm i tłuszczu o średnicy do 5mm | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Dość ścista, krucha  |                     |
| 3   | Barwa                    | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;<br>Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej<br>Tłuszczu – biała do kremowej  |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |                     |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według              |
|-----|---|-----------|----------------------------------|
| 1   | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż         | 50,0      | PN-ISO 1442                      |
| 2   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 40,0      | PN-ISO 1444                      |
| 3   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 20,0      | PN-A-04018                       |
| 4   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 4,0       | PN-A-1841-1 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

## 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 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KIEŁBASA PARÓWKOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.38 Zakres**

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

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

### **1.39 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa parówkowa

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 65%), tłuszczu wieprzowego, w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skórek, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

### 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 ogólny i powierzchnia   | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych, o długości od 14cm do 16cm, odkręcane pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrazowej z odcieniem żółtawym; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa<br>Surowce drobno rozdrobnione lub homogenizowane równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety  |                     |
| 3   | Konsystencja   | Dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  |                     |
| 4   | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, z lekkim wyczuciem przypraw i wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |                     |

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 30,0      | PN-ISO 1444         |



|   |  |     |                                 |
|---|--|-----|---------------------------------|
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 9,0 | PN-A-04018                      |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

## **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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

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

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

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**KIEŁBASA PODLASKA**

## **1 Wstęp**

### **1.40 Zakres**

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

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

### **1.41 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **Kielbasa podlaska**

Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 80%), z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

## **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 ogólny i powierzchnia  | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, odcinki o długości od 25cm do 30cm, podzielone na parki, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszczu<br>– barwa masy wiążącej<br>– rozdrobnienie i układ składników | Różowa<br>Biała<br>Różowa<br>Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką   |                     |
| 3   | Konsystencja  | Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu  |                     |
| 4   | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według          |
|-----|--|-----------|------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż     | 28,0      | PN-ISO 1444                  |
| 2   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 11,0      | PN-A-04018                   |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,0       | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KIEŁBASA SZYMKOWA DROBIOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.42 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy szynkowej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy szynkowej drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.43 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

– PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa szynkowa drobiowa

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego (z kurczaka lub indyka) (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

### 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 ogólny i powierzchnia     | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Barwa                            | Na przekroju- barwa mięsa jasnorożowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa  |                     |
| 3   | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  |                     |
| 4   | Konsystencja                     | Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  |                     |
| 5   | Smak i zapach                    | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  | PN-A-82062          |

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż     | 8,0       | PN-ISO 1444         |
| 2   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 18,0      | PN-A-04018          |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112          |

#### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

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

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

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**



# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## KIEŁBASA SZYMKOWA WIEPRZOWA

### 1 Wstęp

#### 1.44 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy szynkowej wieprzowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy szynkowej wieprzowej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.45 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

#### 1.3 Określenie produktu

##### Kiełbasa szynkowa wieprzowa

Kiełbasa wieprzowa, wyprodukowana z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni szynki wieprzowej pozbawionej okrywy tłuszczowej (nie mniej niż 90%), z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy szynkowej wieprzowej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

## 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 ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 2 | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa do ciemnoróżowej<br>Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką |  |
| 3 | Konsystencja   | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  |  |
| 4 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |  |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według          |
|-----|--|-----------|------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż     | 10,0      | PN-ISO 1444                  |
| 2   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 13,0      | PN-A-04018                   |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KIEŁBASA ŚLĄSKA**

## **1 Wstęp**

### **1.46 Zakres**

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

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

### **1.47 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kiełbasa śląska**

Kiełbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), otrzymana z mięsa

wieprzowego (nie mniej niż 85%), z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych.

Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy śląskiej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

## 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 ogólny i powierzchnia  | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszczu<br>– barwa masy wiążącej<br>– rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej<br>Biała<br>Różowa<br>Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  |                     |
| 3   | Konsystencja  | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu  |                     |
| 4   | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według          |
|-----|---|-----------|------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 28,0      | PN-ISO 1444                  |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 14,0      | PN-A-04018                   |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

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

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

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

## **KIEŁBASA TORUŃSKA**

**1 Wstęp**

**1.48 Zakres**



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

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

#### **1.49 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Kielbasa toruńska**

Kielbasa wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. II, 20% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie 100g wyrobu gotowego wyprodukowano z nie mniej niż 120g mięsa.

#### **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 ogólny i powierzchnia  | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszcz<br>– rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej<br>Biała, dopuszczalny odcień różowy<br>Okolo 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  |            |
| 3 | Konsystencja  | Ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać   |            |
| 4 | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wycuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według          |
|-----|---|-----------|------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 35,0      | PN-ISO 1444                  |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 14,0      | PN-A-04018                   |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,2       | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# KIEŁBASA WIEJSKA

## **1 Wstęp**

### **1.50 Zakres**

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

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

### **1.51 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Kiełbasa wiejska

Kiełbasa wyprodukowana ze średniorozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych), wędzona, pieczona; Nie dopuszcza się używania do produkcji kiełbasy wiejskiej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115g mięsa wieprzowego.

## 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 ogólny i powierzchnia  | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona, niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszczu<br>– barwa masy wiążącej<br>– rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej<br>Biała<br>Różowa<br>Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  |                     |
| 3   | Konsystencja  | Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  |                     |
| 4   | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, pieczonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |                     |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|---|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 27,0      | PN-ISO 1444                     |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 17,0      | PN-A-04018                      |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

## 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KIEŁBASA ZWYCZAJNA**

## **1 Wstęp**

### **1.52 Zakres**

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

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

### **1.53 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **Kielbasa zwyczajna**

Kielbasa wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70%), mięsa wołowego (nie mniej niż 8%) i tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

## **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 ogólny i powierzchnia  | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszczu<br>– barwa masy wiążącej<br>– rozdrobnienie i układ składników | Różowa do ciemnoróżowej<br>Biała<br>Różowa<br>Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  |                     |
| 3   | Konsystencja  | Ściśła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu  |                     |
| 4   | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według             |
|-----|---|-----------|---------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 28,0      | PN-ISO 1444                     |
| 2   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż         | 11        | PN-A-04018                      |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,7       | PN-A-82112 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

### 2.3 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

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

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

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# KIEŁBASA ŻYWIECKA

## **1 Wstęp**

### **1.54 Zakres**

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

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

### **1.55 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### 1.3.1

##### **Kiełbasa podsuszana**

Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, podsuszany

#### 1.3.2

##### **Kiełbasa żywiecka**

Kiełbasa podsuszana (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie trwania całego procesu, wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (20%), mięsa wieprzowego kl II (20%), mięsa wołowego nieścięgnistego kl I (20%) i mięsa wołowego ścięgnistego kl II (25%) oraz tłuszczu twardego (15%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych.

100g produktu wyprodukowano z nie mniej niż 125 g mięsa.

## 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 ogólny            | Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura | Dość ściśła  |                     |

|   |               |  |  |
|---|---------------|--|--|
| 3 | Barwa         | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;<br>Mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej<br>Tłuszczu – biała do kremowej  |  |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |  |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według                |
|-----|---|-----------|------------------------------------|
| 1   | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż         | 60,0      | PN-ISO 1442                        |
| 2   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 35,0      | PN-ISO 1444                        |
| 3   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 16,0      | PN-A-04018                         |
| 4   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5       | PN-ISO 1841-1 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

## 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KRAKOWSKA DROBIOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.56 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kielbasy krakowskiej drobiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielbasy krakowskiej drobiowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.57 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

## **1.3 Określenie produktu**

### **Kielbasa krakowska drobiowa**

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych, wędzony, parzony, podsuszany; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  
100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g mięsa drobiowego.

## **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 ogólny i powierzchnia     | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, o kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 50mm do 60mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona; Niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |
| 2   | Barwa                            | Na przekroju - jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa   |                     |
| 3   | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą   |                     |
| 4   | Konsystencja                     | Ścisła, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać   |                     |
| 5   | Smak i zapach                    | Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej, podsuszanej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  |                     |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż     | 8,0       | PN-ISO 1444         |
| 2   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż        | 20,0      | PN-A-04018          |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112          |

## 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań



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

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

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

#### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# KURCZAK - TUSZKA

## 1 Wstęp

### 1.58 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kurczaka - tuszki.

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

### 1.2 Określenie produktu

#### **Kurczak - tuszka**

Cała tuszka ubitego kurczaka od którego po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów

## 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 | Tusza cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona 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 krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, 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   |
| 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 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.

## 26 Trwałość

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

## 27 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### 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, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego 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 skalpeli.

### **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.

#### **5.4 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# ŁOPATKA CIEŁĘCA B/K

## 1 Wstęp

### 1.59 Zakres

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łopatki cielęcej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łopatki cielęcej b/k 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Łopátka cielęca b/k

Mięso otrzymane z górnej części kończyny przedniej (bez chrząstki łopatkowej); całkowicie odkostnione; odcięty tłuszcz zewnętrzny z pozostawieniem warstwy do 1 cm oraz odcięte wiązadła stawu łokciowego.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

**Tabelica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                            | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|----------------------------------|--|---------------------|
| 1   | Powierzchnia mięsa               | Czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000          |
| 2   | Konsystencja mięsa               | Jędrna i elastyczna  |                     |
| 3   | Barwa:<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoróżowa do szaroróżowej<br>Jasnokremowa z odcieniem szaroróżowym   |                     |
| 4   | Zapach                           | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; oraz niedopuszczalny zapach inny, nie swoisty   |                     |

### 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.

## 28 Trwałość

Okres przydatności do spożycia łopatki cielęcej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 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

### **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**

# ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K

## **1 Wstęp**

### **1.60 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łopatki wieprzowej b/k.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łopatki wieprzowej b/k. 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Łopátka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego;  
- od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych

## 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   | Powierzchnia                    | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni          | PN-A-82000          |
| 2   | Czystość                        | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń  |                     |
| 3   | Konsystencja                    | Jędrna i elastyczna  |                     |
| 4   | Barwa<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie;<br>niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy<br>Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |                     |
| 5   | Zapach                          | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;<br>niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy                       |                     |

### 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.

## 29 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# MIĘSO WIEPRZOWE OD SZYNKI B/K DROBNE

## 1 Wstęp

### 1.61 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięsa wieprzowego od szynki b/k drobnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięsa wieprzowego od szynki b/k drobnego 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne

Całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, otrzymane z szynki wieprzowej b/k

## 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   | Powierzchnia                    | Niezakrwawiona, bez opióków kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000          |
| 2   | Czystość                        | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń   |                     |
| 3   | Barwa<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy<br>Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym                             |                     |
| 4   | Konsystencja                    | Jędrna i elastyczna   |                     |
| 5   | Zapach                          | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy                     |                     |

### 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.

## 30 Trwałość

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

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **MIĘSO Z UDŹCA INDYKA**

## **1 Wstęp**

### **1.62 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięsa z udźca indyka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięsa z udźca indyka przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Mięso z udźca indyka**

Pozbawione kości i skóry mięso z uda indyka.

## **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 | Mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. |
| 2   | Barwa  | Charakterystyczna, naturalna, różowa do ciemnoróżowej, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.   |
| 3   | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach świadczący o nieświeżości i zepsuciu   |

## 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.

### 31 Trwałość

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

### 32 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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 próbki.

##### 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. 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, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast zapach przez obwąchanie szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego 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.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **MORTADELA DROBIOWA**



## **1 Wstęp**

### **1.63 Zakres**

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

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

### **1.64 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.

– PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

## 1.65 Określenie produktu

### Mortadela drobiowa

Kiełbasa drobiowa, parzona, homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wyprodukowana z mięsa drobiowego (nie mniej niż 65%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego produktu, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 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 ogólny            | Produkt w osłonce sztucznej o długości od 35 – 40 cm i średnicy od 70mm do 85 mm, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach batonów. | PN-A-82062          |
| 2   | Struktura i konsystencja | Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.  |                     |
| 3   | Barwa                    | Na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.  |                     |
| 4   | Smak i zapach            | Charakterystyczny dla mortadeli drobiowej, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  | PN-A-82062          |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż    | 9,0       | PN-A-04018          |
| 2   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 20,0      | PN-ISO 1444         |
| 3   | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż     | 2,5       | PN-A-82112          |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **33 Trwałość**

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

## **4 Metody badań**

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

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

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## MORTADELA

### 1 Wstęp

#### 1.66 Zakres

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

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

### 1.67 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Mortadela

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 65%), tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

## 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 ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych lub białkowych, o długości od 20cm do 40cm, średnicy od 70mm do 85mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |                     |

|   |  |  |            |
|---|--|--|------------|
| 2 | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa<br>Składniki zhomogenizowane równomiernie rozłożone; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy oraz niewielkie zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów, dopuszczalna obecność ziarna gorczycy; | PN-A-82062 |
| 3 | Konsystencja   | Dość ścisła, elastyczna, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  |            |
| 4 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej; wyczuwalne przyprawy i lekki zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |            |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według          |
|-----|---|-----------|------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 30,0      | PN-ISO 1444                  |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 9,0       | PN-A-04018                   |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,4       | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

## 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **NOGA Z KURCZAKA MROŻONA**

## 1 Wstęp

### 1.68 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Noga z kurczaka mrożona

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, cięcia wykonane w stawach, 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 | Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona 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; |



|   |        |  |
|---|--------|--|
|   |        | dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe.  |
| 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, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.   |

### 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.

### 34 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 35 Badania

#### 4.1 Przygotowanie próbek do badań

Próbki mięsa drobiowego w elementach poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni temperatury 2°C - 4°C.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

##### 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**

### **NOGA Z KURCZAKA**

## **1 Wstęp**

### **1.69 Zakres**

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

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

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Noga z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową 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 wykrwawiona 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 mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.  |

## 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.

## 36 Trwałość

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

## 37 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### 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, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego 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.

### **5.5 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# OGONÓWKA

## **1 Wstęp**

### **1.70 Zakres**

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

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

### **1.71 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### 1.3.1

##### Wędzonka

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

#### 1.3.2

##### Ogonówka

Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych (nie mniej niż 90%) wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona

## 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 ogólny   | Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm                            | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura                                  | Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać   |                     |
| 3   | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju<br>- tłuszczu | Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym<br>Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący<br>Biała |                     |
| 4   | Smak i zapach   | Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy      |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według                |
|-----|---|-----------|------------------------------------|
| 1   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,0       | PN-ISO 1841-1 lub<br>PN-ISO 1841-2 |

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## **38 Trwałość**

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

## **4 Metody badań**

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

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

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**OZORKI WIEPRZOWE**

## 1 Wstęp

### 1.72 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ozorków wieprzowych 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

## 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       | Ozorki długie i wąskie, na powierzchni wyraźnie widoczne dość liczne brodawki, powierzchnia lekko wilgotna dopuszczalna lekko obsuszona, niedopuszczalna powierzchnia oślizgła lub ze śladami pleśni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa | PN-A 82000          |
| 2   | Czystość     | Czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń   |                     |
| 3   | Barwa        | Szaroróżowa, górna powierzchnia o barwie szaroróżowej, popielatej lub brunatnej   |                     |
| 4   | Konsystencja | Ścisła i jędrna   |                     |
| 5   | Zapach       | Swoisty, charakterystyczny ; niedopuszczalny zapach 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.

## 39 Trwałość

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

#### **4 Metody badań**

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

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

##### **4.2 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.

## **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

### **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# PARÓWKI Z FILETA Z KURCZAKA

## **1 Wstęp**

### **1.73 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z fileta z kurczaka.

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

### **1.74 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie soli kuchennej.

## 1.75 Określenie produktu

### Parówki z fileta z kurczaka

Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce niejadalnej, wyprodukowana z mięsa z piersi kurczaka (nie mniej niż 90%) i innych drobiowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona, parzona; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

## 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 ogólny            | Produkt w osłonce niejadalnej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawionych w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.  | PN-A-82062          |
| 2   | Struktura i konsystencja | Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ściśła.  |                     |
| 3   | Barwa                    | Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.                                 | PN-A-82062          |
| 4   | Smak i zapach            | Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż    | 15,0      | PN-A-04018          |
| 2   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 17,0      | PN-ISO 1444         |
| 3   | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż     | 2,0       | PN-A-82112          |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **40 Trwałość**

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

#### **4 Metody badań**

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

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

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## PARÓWKI Z SZYNKI

### 1 Wstęp

#### 1.76 Zakres

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

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

### 1.77 Dokumenty powołane

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Parówki z szynki

Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, otrzymana z mięsa z szynki wieprzowej (co najmniej 90%), i innych wieprzowych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu, w osłonce niejadalnej.

Nie dopuszcza się używania do produkcji parówek z szynką MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

### 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 ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach niejadalnych, w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym; osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscach styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062          |



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 2 | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– rozdrobnienie i układ składników | Jasnoróżowa<br>Surowce homogenizowane równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety |  |
| 3 | Konsystencja   | Dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu  |  |
| 4 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego, wędzonych, parzonych, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   |  |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według          |
|-----|---|-----------|------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 25,0      | PN-ISO 1444                  |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 12,0      | PN-A-04018                   |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PASZTET DROBIOWY PIECZONY**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu drobiowego pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu drobiowego pieczonego 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A 82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Pasztet drobiowy pieczony

Wyrób drobiowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa drobiowego (nie mniej niż 80%), wątroby drobiowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu drobiowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

## 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 ogólny | Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie | PN-A-82107          |

|   |   |  |            |
|---|---|--|------------|
| 2 | Konsystencja i struktura                    | Stała, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna mazista; Jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami; Dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku | PN-A-82107 |
| 3 | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju | Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu<br>Jasnobeżowa do beżowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy   |            |
| 4 | Smak i zapach                               | Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach   |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż      | 10,0      | PN-A 82100          |
| 2   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,0       |                     |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PASZTET WIEPRZOWY PIECZONY**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu wieprzowego pieczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu wieprzowego pieczonego przeznaczony 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-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Pasztet wieprzowy pieczony

Wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 69%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.

## 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 ogólny | Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie | PN-A-82062          |

|   |   |   |            |
|---|---|---|------------|
| 2 | Konsystencja i struktura                    | Stała, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna pastowata i mazista;<br>Jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami;<br>Dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne;<br>niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku | PN-A-82062 |
| 3 | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju | Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu<br>Szarobeżowa do brązowej z odcieniem różowym;<br>niedopuszczalna niejednorodność barwy  |            |
| 4 | Smak i zapach                               | Charakterystyczny dla wyrobu pieczonego mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach  |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 30,0      | PN-ISO 1444         |
| 2   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-ISO 1841-2       |

### 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PASZTETOWA**



## **1 Wstęp**

### **1.78 Zakres**

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

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

### **1.79 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

## **1.3 Określenie produktu**

### **Pasztetowa**

Wędlina podrobowa, parzona, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych (nie mniej niż 50%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 20%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, w osłonkach naturalnych.

## **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 ogólny                               | Wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura                    | Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu  |                     |
| 3   | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju | Jasnokremowa z szarym odcieniem<br><br>Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy   |                     |
| 4   | Smak i zapach                               | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-A-82062          |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 30,0      | PN-ISO 1444         |
| 2   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 2,5       | PN-A-82112          |
| 3   | Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż       | 6,0       | PN-A-82059          |

## 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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PODUDZIE Z KURCZAKA**

## **1 Wstęp**

### **1.80 Zakres**

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

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

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Podudzie z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – piszczelową 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 | Podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione 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 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 mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzalego tłuszczu.   |

### **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.

#### **41 Trwałość**

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

#### **42 Metody badań**

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

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

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

###### **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, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez

obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego 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 skalpeli;

## **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.

### **5.6 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **POŁĘDWICA WIEPRZOWA WĘDZONA**

## **1 Wstęp**

### **1.81 Zakres**

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

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

### **1.82 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

- PN-ISO 1841-1 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 1: Metoda Volharda
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

### 1.3 Określenie produktu

#### Polędwica wieprzowa wędzona

Wędzonka, otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność.

Nie dopuszcza się używania do produkcji polędwicy wędzonej wieprzowej MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.

## 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 ogólny                               | Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura                    | Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać   |                     |
| 3   | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju | Różowa do czerwonej z odcieniem żółtym<br>Różowa do czerwonej   |                     |
| 4   | Smak i zapach                               | Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy                                |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według                |
|-----|---|-----------|------------------------------------|
| 1   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 18,0      | PN-A-04018                         |
| 2   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 8,0       | PN-ISO 1444                        |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,5       | PN-ISO 1841-1 lub<br>PN-ISO 1841-2 |



## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **43 Trwałość**

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

## **4 Metody badań**

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

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

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## POŁĘDWICA WIEPRZOWA

### 1 Wstęp

#### 1.83 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wieprzowej 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

## 1.3 Określenie produktu

### Polędwica wieprzowa

Część tylnej półtuszy wieprzowej - długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki i do tylnej części schabu.

## 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   | Powierzchnia                     | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000          |
| 2   | Czystość                         | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń   |                     |
| 3   | Barwa:<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy<br>Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym                 |                     |
| 4   | Konsystencja                     | Jędrna i elastyczna   |                     |
| 5   | Zapach                           | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy         |                     |

### 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.

#### **44 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

# MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

## POŁĘDWICA WOŁOWA

### 1 Wstęp

#### 1.84 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wołowej 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

## 1.3 Określenie produktu

### Polędwica wołowa

Część zasadnicza wołowiny, oddzielona od ćwierćtuszy tylnej w okolicy kości biodrowej bez uszkodzenia mięśni udźca i dalej w kierunku przodu – do kręgow łędźwiowych i ich wyrostków poprzecznych; polędwicę stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego (głowa polędwicy) z otaczającą tkanką łączną

## 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   | Obróbka        | Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe | PN-A-82000          |
| 2   | Powierzchnia   | Gładka, bez pomażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni,  |                     |
| 3   | Czystość       | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń  |                     |
| 4   | Barwa - mięśni | Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie  |                     |
| 5   | Konsystencja   | Jędrna i elastyczna  |                     |
| 6   | Zapach         | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach 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.

## **45 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Metody badań**

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

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

#### **4.2 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.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

# PRZEPIÓRKA – TUSZKA MROŻONA

## **1 Wstęp**

### **1.85 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przepiórki – tuszki mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przepiórki - tuszki mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

**Przepiórka – tuszka mrożona**



Cała tuszka ubitej przepiórki od której po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów, poddana 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 | Tusza cała, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona 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 krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; niedopuszczalne ślady oparzeń zamrażalniczych |
| 2   | Barwa  | Barwa mięśni naturalna, różowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych  |
| 3   | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z przepiórki, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.   |

### 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.

## 46 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 47 Badania

### 4.1 Przygotowanie próbek do badań

Tuszki poddawane rozmrażaniu należy pozostawić w zamkniętym szczelnym opakowaniu jednostkowym, a w przypadku uszkodzenia opakowania, należy je zapakować do nowego, szczelnego opakowania jednostkowego.

Rozmrażanie należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze około 30°C lub w powietrzu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie zakończyć w momencie osiągnięcia wewnątrz mięśni

temperatury 2°C - 4°C.

## **5 Metody badań**

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

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

#### **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**

## **ROLADA Z BOCZKU**

**1 Wstęp**

**1.86 Zakres**

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

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

### 1.87 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

### 1.3 Określenie produktu

#### Rolada z boczku

Wyrób otrzymany z peklowanego boczku wieprzowego bez żeber, chrząstek, kości, skóry, zwiniętego w rulon, z dodatkiem naturalnych przypraw, wędzony, parzony.

100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 115 g boczku wieprzowego.

### 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 ogólny                                    | Wędzonka w kształcie zbliżonym do walca, przewiązanego przędzą 2 razy wzdłuż i wielokrotnie w poprzek w odstępach 3-4cm lub w siatce elastycznej. Średnica wyrobu ok.10cm; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość, naloty pleśni, resztki szczeciny | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura                         | Dość miękka, soczysta; struktura plastra o grubości 5 mm dość ścisła, układ tłuszczu i mięsa zgodny z budową anatomiczną boczku wieprzowego – tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa   |                     |
| 3   | Barwa:<br>- powierzchni<br>- mięsa<br>- tłuszczu | Brazowa do ciemnobrazowej<br>Różowa<br>Biała z dopuszczalnym odcieniem różowym   |                     |
| 4   | Smak i zapach                                    | Charakterystyczny dla wyrobu z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wyczuwalny smak słony i użytych przypraw, wyczuwalny zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy   | PN-A-82062          |

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 3,0       | PN-A-82112          |

## **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 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4 Metody badań**

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

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

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SALAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.88 Zakres**

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

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

### **1.89 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna

## **1.3 Określenie produktu**

### **Salami**

Kiełbasa wyprodukowana z drobnorozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, naturalnych, charakterystycznych przypraw oraz innych zgodnych z recepturą składników, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji salami mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 140g mięsa wieprzowego.

## **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 ogólny i powierzchnia   | Postać batonów w osłonkach, osłonka równomiernie pomarszczona, ściśle przylegająca do masy mięsnej, czysta, sucha  | PN-A-82062          |
| 2   | Wygląd na przekroju<br>– barwa mięsa<br>– barwa tłuszczu<br>– rozdrobnienie i układ składników | Czerwona do ciemnoczerwonej<br>Biała do kremowej<br>Składniki drobno rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników |                     |
| 3   | Konsystencja   | Ścisła, plastry grubości 1 mm nie powinny się rozpadać   |                     |
| 4   | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla wędlin tego rodzaju z wyczuwalną kompozycją naturalnych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy                              |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według          |
|-----|---|-----------|------------------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż     | 40,0      | PN-ISO 1444                  |
| 2   | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż        | 20,0      | PN-A-04018                   |
| 3   | Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż | 4,0       | PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2 |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 48 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych



Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **SALCESON OZORKOWY**

## **1 Wstęp**

### **1.90 Zakres**

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

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

### **1.91 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

### **1.3 Określenie produktu**

### 1.3.1

#### Wędliny podrobowe

Przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone

### 1.3.2

#### Salceson ozorkowy

Wędlina podrobowa(1.3.1), grubo rozdrobniona, parzona, otrzymana z ozorów wieprzowych peklowanych (nie mniej niż 50%), podgardla skórowanego, wątroby wieprzowej, serc wieprzowych, skórek wieprzowych, krwi wieprzowej, przyprawiona, parzona; nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

## 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 ogólny                               | Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni                                      | PN-A-82062          |
| 2   | Konsystencja i struktura                    | Ściśła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, obecność szczeciny, chrząstek i kości                      |                     |
| 3   | Barwa<br>- na powierzchni<br>- na przekroju | Szara do różowej<br><br>Właściwa dla użytych surowców  |                     |
| 4   | Smak i zapach                               | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z dodatkiem krwi i ozorków, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż     | 35,0      | PN-ISO 1444         |
| 2   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,0       | PN-A-82112          |
| 3   | Zawartość skrobi, %(m/m), nie więcej niż       | 4,0       | PN-A-82059          |

## **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 salcesonu ozorkowego 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 opakowania**

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

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ANTRYKOT WOŁOWY B/K KRĘG.**

## 1 Wstęp

### 1.92 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania antrykotu wołowego b/k kręg.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego antrykotu wołowego b/k kręg. przeznaczanego 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-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Antrykot wołowy b/k kręg.

Część zasadnicza wołowiny, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5cm odcięte:

- od przodu – po linii między szóstym i siódmym kręgiem piersiowym,
- od tyłu – po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym,
- od dołu – po linii odcięcia szpondra;

w skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso pozbawione 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   | Metody badań według |
|-----|--------------|---|---------------------|
| 1   | Obróbka      | Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe | PN-A-82000          |
| 2   | Powierzchnia | Sucha; dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni  |                     |

|   |                                  |  |            |
|---|----------------------------------|--|------------|
| 3 | Czystość                         | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń  | PN-A-82000 |
| 4 | Barwa:<br>- mięśni<br>- tłuszczu | Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej;<br>dopuszczalne zmatowienie,<br>Biała do jasnożółtej;                           |            |
| 5 | Konsystencja                     | Jędrna i elastyczna  |            |
| 6 | Zapach                           | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez<br>znak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny<br>zapach 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.

### 49 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 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.