



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### SŁUŻBA ŻYWNOŚCIOWA

1. **Przedmiot zamówienia:** dostawa produktów głęboko mrożonych oraz garmażeryjnych chłodzonych
2. **Ilość:** szczegółowy wykaz odbiorców zał. nr 4 do umowy
3. **CPV:** 15896000-5  
15894300-4
4. **Zamówienie podzielone jest na 6 zadań:**
  - **Zadanie nr 1. Dostawa produktów głęboko mrożonych – GZ Siedlce**
  - **Zadanie nr 2. Dostawa produktów głęboko mrożonych – GZ Warszawa-Wesoła**
  - **Zadanie nr 3. Dostawa produktów głęboko mrożonych - Magazyn Żywnościowy Kopytów**
  - **Zadanie nr 4. Dostawa produktów garmażeryjnych chłodzonych – GZ Siedlce**
  - **Zadanie nr 5. Dostawa produktów garmażeryjnych chłodzonych – GZ Warszawa-Wesoła**
  - **Zadanie nr 6. Dostawa produktów garmażeryjnych chłodzonych - Magazyn Żywnościowy Kopytów**
4. **Wymogi techniczne:**
  - *Wykonawca został dopuszczony do produkcji lub obrotu artykułami spożywczymi*
  - *Wykonawca posiada zgłoszoną działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*
5. **Usługi dodatkowe:** *DOSTAWA, ROZŁADUNEK*

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

### **BROKUŁ MROŻONY**

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów mrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

##### **1.3 Określenie produktu**

###### **Brokuł mrożony**

Części róży brokuła, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

#### **2 Wymagania**

##### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

##### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.1.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Różyczki o barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych	
3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	

4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Miękka, ale jędrna	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego brokołu, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- rozluźnionych	5	
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- zlepieńców trwałych	2	
	- oblodzonych	2	
- z oparzeliną mrozową	3		
2	Zawartość różyczek o innej barwie (przejrzalnych, o barwie brązowej, żółtej), % (m/m), nie więcej niż:	10	
3	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		
	- o niewłaściwej wielkości	10	
	- pokruszonych	5	
4	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	1	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> /500g, nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg,.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## **CZARNA PORZECZKA MROŻONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.3 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czarnych porzeczek mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnych porzeczek mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.4 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Czarne porzeczki mrożone**

Owoce porzeczki czarnej utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.2 **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.2.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nie popękane, nie zdeformowane, nie podsuszone, nie oblodzone bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się owoce lekko odkształcone, oszronienie owoców i zlepieńce nietrwale	PN-A-75051
2	Barwa w stanie rozmrożonym	Ciemnogrnatowa z odcieniem fioletowym	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Wielkość	Minimalna średnica owoców 5mm	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	PN-A-75051
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.3 **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych - podsuszonych - popękanych - zlepieńców trwałych	4	PN-A-75051
		3	
		20	
		5	
2	Zawartość owoców ( po rozmrożeniu),%(m/m), nie więcej niż: - o barwie bordowoczerwonej - o barwie zielonej	10	
		1	
3	Zawartość owoców zepsutych i z objawami chorobowymi, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, na 500g owoców, cm <sup>2</sup> , nie więcej niż - w tym szypulek długich, sztuk	2	
		1	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

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

## 5 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 6 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

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.

# **CZĄSTKI ZIEMNIAKA MROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.5 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cząstek ziemniaka mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cząstek ziemniaka mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.6 Dokumenty powołane**

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

– PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Cząstki ziemniaka mrożone

Wyrób otrzymany z ziemniaków ze skórką, pociętych na cząstki, wstępnie podsmażonych w tłuszczu, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowych do spożycia po obróbce termicznej

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.4 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.4.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kawałki ziemniaków ze skórką, kształtem przypominające łódeczki, o zbliżonej wielkości, kształcie, dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, niedopuszczalna nietypowa świadcząca np. o przypaleniu, zepsuciu	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów	

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.5 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż	7	PN-A-82350
2	Zawartość cząstek ziemniaków z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż - oczek	5	

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 7 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2,5kg.

#### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

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.

## **DYNIA MROŻONA**

#### **1 Wstęp**

##### **1.7 Zakres**

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



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

## 1.8 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Dynia mrożona

Produkt otrzymany ze świeżej, zdrowej, obranej ze skórki dyni, pokrojonej w kostkę, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.6 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.6.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kawałki dyni (postać kostki) bez skórki, sypkie, całe, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Od żółtej do pomarańczowej	
3	Zdrowotność	Kawałki dyni zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapeśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda, krucha Osłabiona	
6	Zanieczyszczenia	Czysta, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.7 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kostek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g produktu, nie więcej niż	6	PN-A-75051
2	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
3	Zawartość kostek z pozostałością skórki, sztuk/500g, nie więcej niż	4	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## **8 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## **9 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

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.

# **FALAFEL MROŻONY**

## **1 Wstęp**

## 1.9 Zakres

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

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

## 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne– Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

## 1.3 Określenie produktu

### Falafel mrożony

Wyrób otrzymany głównie ze zmielonych warzyw (ciecierzycy i/lub bobu) - co najmniej 75%, z dodatkiem cebuli, czosnku, tłuszczu roślinnego, przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. kolendra, kumin, papryka) , utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po obróbce termicznej, w postaci małych kulek lub kotlecików

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.8 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.8.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wyrób przygotowany ze zmielonych warzyw, kształt nadany formą (kulisty, owalny spłaszczony), powierzchnia wyrównana, lekko chropowata wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, uszkodzenia wyrobu oraz wyroby rozpadające się, rozmrożone	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, niedopuszczalna nietypowa barwa wyrobu	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Miękka, krucha, soczysta, nie rozpadająca się, składniki równomiernie wymieszane	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach obcy	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania chemiczne

**1.1.1.1.9 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	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.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 1000g.

## **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

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

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# FASOLA SZPARAGOWA MROŻONA

## 1 Wstęp

### 1.10 Zakres

Niniejszymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli szparagowej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli szparagowej mrożonej przeznaczonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Fasola szparagowa mrożona

Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.10 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.10.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, praktycznie jednolita w całej partii	
3	Dojrzałość	Odcinki strąków pochodzące z fasoli młodej	
4	Zdrowotność	Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Zanieczyszczenia	Odcinki strąków czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego	
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda Krucza, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista	

7	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych	PN-A-75051
---	---------------	--	------------

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.11 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość odcinków strąków, % (m/m), nie więcej niż - uszkodzonych mechanicznie - z oparzeliną mrozową - o niewłaściwej długości w tym o długości poniżej 10mm - ze skazami	5 10 10 2 3	PN-A-75051
2	Zawartość wolnych ziaren, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
3	Zawartość odcinków strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk/500g, nie więcej niż	3	
4	Zawartość odcinków strąków dojrzewających, % (m/m), nie więcej niż	10	
5	Zawartość odcinków strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	4	
6	Zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk/500g, nie więcej niż	2	
7	Zawartość innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,05	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 10 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

### 11 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia barwy, smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)

Do 280 ml wrzącej wody osolonej (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nierozmrożonej fasoli i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 4 min, po czym odcedzić fasolę na sicie.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

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.

## ***FLAKI MROŻONE***

### **1 Wstęp**

#### **1.12 Zakres**

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

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

#### **1.13 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Flaki mrożone**

Wyrób przygotowany z podrobów wołowych (przedzwołdków wołowych) z dodatkiem warzyw (m.in. marchew, pietruszka, korzeń, seler korzeń – w zmiennych proporcjach), przypraw, poddany w czasie procesu produkcyjnego pełnej obróbce kulinarnej, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

1.1.1.1.1.12 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.12.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Mieszanina sosu lub zalewy, przedżołądków wołowych pociętych w paski z dodatkiem warzyw i przypraw	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja - sosu lub zalewy -składnika podrobowego	Lekko zawieszista do zawieszistej Miękką do lekko jędrnej	
4	Smak i zapach	Typowy, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.1.13 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość składników podrobowych w stosunku do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	35	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 12Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 700g,
- 900g,
- 1kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# **FRYTKI MROŻONE**

## 1 Wstęp

### 1.14 Zakres

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

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

### 1.15 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### **Frytki mrożone**

Wyrób otrzymany z ziemniaków, obranych i pociętych w słupki o przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok. 10mm, blanszowany, wstępnie podsmażony w tłuszczu, utwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.14 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.14.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Słupki proste lub karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm; odchylenia kształtu wynikające z owalnego kształtu ziemniaków nie stanowią wady; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.15 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż	7	
2	Zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż	2,5	
3	Zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż	55	
4	Zawartość frytek z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż		PN-A-82350
	- oczek	10	
	- naskórka	10	
	- suma wad	15	
5	Zawartość frytek o zbrązowiałych krawędziach,%(m/m), nie więcej niż	1	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 13Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1,5kg,
- 2,5kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# ***FRYTKI Z BATATÓW MROŻONE***

## **1 Wstęp**

### **1.16 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytek z batatów mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytek z batatów mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.17 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Frytki z batatów mrożone

Wyrób otrzymany z batatów, obranych i pociętych w paski o przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm, blanszowany, wstępnie podsmażony w tłuszczu, utwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

1.1.1.1.1.16 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.16.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Śłupki proste lub karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm i w miarę wyrównanej długości; odchylenia kształtu wynikające z owalnego kształtu ziemniaków nie stanowią wady; dopuszcza się nietwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.1.17 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż	7	
2	Zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż	2,5	
3	Zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż	55	
4	Zawartość frytek z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż - oczek - naskórka - suma wad	10 10 15	PN-A-82350
5	Zawartość frytek o zbrązowiałych krawędziach,%(m/m), nie więcej niż	1	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **14 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1,5kg,
- 2,5kg,
- 2270g.

#### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

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.

## ***GROSZEK ZIELONY MROŻONY***

#### **1 Wstęp**

## 1.18 Zakres

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

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

## 1.19 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.20 Określenie produktu

### Groszek zielony mrożony

Całe ziarna groszku, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.18 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.18.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Ziarna całe, sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Ziarna o barwie zielonej, praktycznie jednolitej o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	
3	Zdrowotność	Ziarna zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, niedopuszczalne ziarna zaparzone i zapeśniane	
4	Smak i zapach po rozmrożeniu	Charakterystyczny, słodkawy z wyczuwalną mączystością, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, miękka lecz nie mazista, zachowany kształt ziaren	PN-A-75051
6	Zanieczyszczenia	Ziarna czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.19 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

1	Zawartość ziaren grochu, %(m/m), nie więcej niż: - poduszonych, - uszkodzonych mechanicznie, - zlepieńców trwałych - o barwie żółtej, - ze skazami	1 10 4 5 5	PN-A-75051
2	Zawartość ziaren uszkodzonych przez choroby i szkodniki, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, sztuk na 1000g, nie więcej niż	0,2	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	
5	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy	
6	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu, %(m/m), nie więcej niż	19	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 15 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 16 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych

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.

## **HAMBURGER WOŁOWY MROŻONY**

### 1 Wstęp

#### 1.21 Zakres

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

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

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne– Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

#### 1.3 Określenie produktu

##### **Hamburger wołowy mrożony**

Wyrób mięsny surowy, otrzymany wyłącznie ze średniorozdrobnionego mięsa wołowego (rostbratel, antrykot) z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, formowany w płaskie krążki, utwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po obróbce termicznej.

Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.20 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.20.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	----------------------------	---------------------



1	Wygląd	Wyrób ze zmielonego mięsa wołowego, kształt płaskiego krążka o grubości ok.20mm, powierzchnia wyrównana, lekko chropowata wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt. – ok. 120g±5g); dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, uszkodzenia wyrobu oraz wyroby rozpadające się, rozmrożone	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Miękka, krucha, soczysta, nie rozpadająca się, składniki równomiernie wymieszane, nie dopuszczalna obecność odłamków kości, ścięgien, powięzi	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z mięsa wołowego, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

1.1.1.1.1.21 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	15	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	20	PN-ISO 1444

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 0,5kg,
- 1,5kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# ***KAPUSTA BRUKSELSKA MROŻONA***

## **1 Wstęp**

### **1.22 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.23 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kapusta brukselska zamrożona**

Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.22 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.22.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych, zwarte, z prawidłowo przyciętym głąbikiem, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa - na powierzchni główki  - na przekroju główki	Zielona do zielonooliwkowej, praktycznie jednolita w całej partii; dopuszcza się barwę zielonokremową na powierzchni nie większej niż 1/2 powierzchni główki Żółtokremowa	
3	Zdrowotność	Główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Wielkość, (średnica główki), mm	Od 22mm do 32mm	
5	Zanieczyszczenia	Główki czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda Miękka, ale jędrna	
7	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla świeżej brukselki, bez zapachów i posmaków obcych	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość główek, % (m/m), nie więcej niż: - luźnych - uszkodzonych mechanicznie - nieprawidłowo przyciętych - wolnych liści - z oparzeliną mrozową - zlepieńców trwałych	10 5 20 1 15 5	PN-A-75051
2	Zawartość główek o barwie,%(m/m), nie więcej niż: - zielonokremowej - kremowej - z ciemnym głąbikiem na powierzchni przycięcia	25 10 5	
3	Zdrowotność, zawartość główek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość główek o niewłaściwej wielkości, %(m/m), nie więcej niż	15	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 17Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,

- 2,5kg.

### **18 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji**

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nie rozmrożonej kapusty brukselskiej i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 5-7min, w zależności od wielkości główek, następnie odcedzić na sicie.

#### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

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.

## ***KLUSKI ŚLĄSKIE MROŻONE***

### **1 Wstęp**

#### **1.24 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania klusek śląskich mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego klusek śląskich mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.25 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Kluski śląskie mrożone

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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

1.1.1.1.1.23 **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.23.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty z charakterystycznym wgłębieniem na środku, powierzchnia gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwale zlepianie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.24 **Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

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

1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100
---	---	-----	------------

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# KNEDLE Z OWOCAMI MROŻONE

## 1 Wstęp

### 1.26 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania knedli z owocami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego knedli z owocami mrożonych przeznaczonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Knedle z owocami mrożone

Wyrób z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem z owoców (zawartość owoców w nadzieniu nie mniej niż 60%) i innych składników zgodnych z recepturą, utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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.

1.1.1.1.1.25 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.25.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa - ciasta  - nadzienia	Biało-kremowa, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia; Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Miękka, właściwa dla użytych składników	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia z owoców, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.26 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	18	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 19Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

### 20Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## KOPYTKA MROŻONE

### 1 Wstęp

#### 1.28 Zakres

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kopytek mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kopytek mrożonych przeznaczonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Kopytka mrożone

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

**1.1.1.1.1.27 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.27.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	

4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.28 Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	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.

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## **KOTLET MIELONY WIEPRZOWO-WOŁOWY MROŻONY**

### 1 Wstęp

#### 1.30 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kotleta mielonego wieprzowo-wołowego mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kotleta mielonego wieprzowo-wołowego mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne – Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

#### 1.3 Określenie produktu

##### **Kotlet mielony wieprzowo-wołowy mrożony**

Wyrób mięsny, otrzymany z mielonego mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po obróbce termicznej.

Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.29 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.29.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	----------------------------	---------------------

1	Wygląd	Wyrób ze zmielonego mięsa wieprzowego i wołowego, kształt owalny spłaszczony, powierzchnia wyrównana, lekko chropowata wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku; niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, uszkodzenia wyrobu oraz wyroby rozpadające się, rozmrożone	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Miękka, krucha, soczysta, nie rozpadająca się, składniki równomiernie wymieszane, nie dopuszczalna obecność odłamków kości, ścięgien, powięzi	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

1.1.1.1.1.30 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	13	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	30	PN-ISO 1444

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 0,5kg,
- 1,5kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.4 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **KRAŻKI CEBULOWE MROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.31 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krążków cebulowych mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krążków cebulowych mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.32 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Krażki cebulowe mrożone**

Wyrób otrzymany ze świeżej cebuli, obranej i pociętej w krążki, obtoczone w panierce, wstępnie podsmażone w tłuszczu, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.31 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.31.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt krążków (pierścieni) o wyrównanej wielkości, dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, niedopuszczalna nietypowa świadcząca np. o przypaleniu czy popsuciu	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Chrupka, niedopuszczalna miękka, wiotka	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla zastosowanych surowców, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 21Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 0,5kg
- 1kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem 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.

## **KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE**

### 1 Wstęp

#### 1.33 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### 1.34 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Krokiety z kapustą i grzybami mrożone

Produkty uformowane z plądów naleśnikowych, posmarowane nadzieniem z kapusty i grzybów, zawierające w składzie co najmniej: 35% kapusty kiszzonej, 6% kapusty białej, 3% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych, panierowane, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.32 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.32.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	----------------------------	---------------------

1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwale zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	PN-A-82350
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.1.33 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 22Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

### 23Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# ***KROKIETY Z MIĘSEM MROŻONE***

## **1 Wstęp**

### **1.35 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z mięsem mrożonym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z mięsem mrożonym przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.36 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### **1.3 Określenie produktu**

**Krokiety z mięsem mrożone**

Produkty uformowane z plątów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, panierowane, poddane obróbce termicznej, utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji krokietów mięsa odkostnionego mechanicznie.

Ogrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.34**

**1.1.1.1.1.35**

**1.1.1.1.1.36**

**1.1.1.1.1.37**

**1.1.1.1.1.38**

**1.1.1.1.1.39 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.39.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Platy naleśnikowe posmarowane nadzieniem, o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwałe zlepianie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jelki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.40 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82350

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# KURKI MROŻONE

## 1 Wstęp

### 1.37 Zakres

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

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

### 1.38 Dokumenty powołane

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

- PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Kurki mrożone

Produkt otrzymany z całych, świeżych grzybów – kurek (Pieprznik jadalny - *Cantharellus cibarius Fr.*), przesortowanych, oczyszczonych, wymytych, ewentualnie zblanszowanych, utrwalonych przez zamrożenie (poddanych działaniu temperatury przynajmniej -30°C)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.41 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.41.1.1 Wymagania
1	Wygląd (w stanie zamrożonym)	Grzyby całe, zdrowe, czyste, z równo przyciętymi trzonami, bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietwałe i nieznaczne oszronienie grzybów nie stanowią wady, wolne od oznak zapleśnienia i uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki,
2	Barwa (w stanie zamrożonym)	Żółta, dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym;
3	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Osłabiona, grzyby nieznacznie tracą naturalny kształt
4	Zapach	Grzybowy, bez posmaków i zapachów obcych;

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.42 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wielkość, cm - średnica kapeluszy - długość trzonów	od 0,5 do 2 nie większa niż średnica kapelusza

2	Zawartość grzybów o innej wielkości, %(m/m), nie więcej niż	10
3	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	3,0
4	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	nie dopuszcza się
5	Zawartość grzybów pokruszonych, % (m/m), nie więcej niż	0,5
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego - pochodzenia zwierzęcego	0,03 niedopuszczalna

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 2.4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

### 5.2 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Oznaczenie zawartości grzybów z wadami, o niezgodnych wymiarach oraz zanieczyszczeń wykonać metodą wagową na zgodność z wymaganiami tablicy 2. Z badanej próbki wydzielić zanieczyszczenia, grzyby z określonymi wadami i ustalić ich zawartość. Wielkość grzybów sprawdzić za pomocą miarki (z podziałką milimetrową) i ustalić ilość grzybów o niezgodnych wymiarach.

## 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.

# MALINY MROŻONE

## 1 Wstęp

### 1.39 Zakres

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

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

### 1.40 Dokumenty powołane

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

- PN-A 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Maliny mrożone

Maliny całe, bez szypulek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.43 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.43.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051

2	Wygląd	Owoce całe, bez szypulek, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Oslabiona, z wyciekami soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt	
6	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
7	Minimalna średnica owocu, mm	12	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.1.44 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie - pokruszonych - niekształtnych - oblodzonych - zlepieńców trwałych	10 5 2 5 5	PN-A-75051
2	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - przejrzalnych - niewybarwionych - zielonych	12 8 1	
3	Zawartość owoców zepsutych, sztuk/1000g owoców, nie więcej niż	1	
4	Zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż	5	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> /500g owoców, nie więcej niż	2	
6	Zawartość owoców z pozostałością szypułki, sztuk/500g owoców, nie więcej niż	2	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
8	Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż minimalna średnica, %(m/m), nie więcej niż	10	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# **MARCHEWKA MINI MROŻONA**

## **1 Wstęp**

### **1.41 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki mini mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki mini mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.42 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**



## Marchewka mini mrożona

Produkt otrzymany z obranej, umytej, blanszowanej marchwi, w postaci całych małych marchewek utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.45 **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.45.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Całe, obrane, małe kilkucentymetrowe marchewki, o w miarę wyrównanej wielkości, nie oblodzone, jednolite odmianowo, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa	Pomarańczowoczerwona, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory, typowa dla odmiany, praktycznie jednolita	
3	Zdrowotność	Marchewki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla marchwi, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, miękka lecz nie mazista	PN-A-75051
6	Zanieczyszczenia	Marchewki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.46 **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość marchewek, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie, - zlepieńców trwałych	5 5	PN-A-75051
2	Aktywność enzymatyczna	Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 25Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## **26 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

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.

# ***MIESZANKA CHIŃSKA MROŻONA***

## **1 Wstęp**

### **1.43 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki chińskiej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki chińskiej mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.44 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Mieszanka chińska mrożona

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, różnych gatunków rozdrobnionych (w postaci kostki, pasków, plastrów, słupków lub innej) warzyw (m.in. marchew, cukinia, papryka czerwona, papryka zielona, por, cebula czerwona, cebula biała) z ewentualnym dodatkiem grzybów chińskich Mun, i/lub pędów bambusa, i/lub kiełków fasoli Mung, blanszowanych lub nie, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

1.1.1.1.1.47 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.47.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Warzywa i inne składniki sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa składników	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	Zdrowotność	Składniki zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	PN-A-75051
6	Zanieczyszczenia	Składniki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2

1.1.1.1.1.48 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	4	PN-A-75051
		7	
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
3	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	

5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	
---	---	------	--

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 27Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 28Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych

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.

# MIESZANKA WARZYWNA DWUSKŁADNIKOWA

# MROŻONA

## 1 Wstęp

### 1.45 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej dwuskładnikowej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej dwuskładnikowej mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.46 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona

## 1.3 Określenie produktu

### 1.3.1

#### Mieszanka warzywna mrożona

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

### 1.3.2

#### Mieszanka warzywna dwuskładnikowa mrożona

Mieszanka warzywna mrożona (1.3.1) w skład której wchodzi marchewka (60%) i groszek zielony (40%)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.49

1.1.1.1.1.50

1.1.1.1.1.51 **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.51.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	----------------------------	---------------------

1	Wygląd ogólny	Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Wygląd i barwa składników		
	- groch zielony	Ziarna całe o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	PN-A-78600
	- marchew	Kostka o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory	
3	Zdrowotność	Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	PN-A-75051
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.1.52 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- warzyw pokruszonych	4	
	- zlepieńców trwałych	7	
	- kostek warzyw o nieregularnym kształcie	80	
	- fragmentów kostek warzyw	20	
2	- kostek warzyw, % (m/m), nie mniej niż	20	
	Zawartość ziaren grochu, % (m/m), nie więcej niż:		
	- przejrziałych	15	
3	- uszkodzonych mechanicznie	10	
	- o barwie żółtej	5	
4	Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż	30	PN-A-78600
5	Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	PN-A-75051
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,2	
7	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,04	
9	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, % (m/m)	$\pm 20$	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 29 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

#### 30 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

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.

# **MIESZANKA WARZYWNA TRZYSKŁADNIKOWA MROŻONA**

## **1 Wstęp**

### **1.47 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej trzyskładnikowej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej trzyskładnikowej mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.48 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona

### 1.3 Określenie produktu

#### 1.3.1

##### Mieszanka warzywna mrożona

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

#### 1.3.2

##### Mieszanka warzywna trzyskładnikowa mrożona

Mieszanka warzywna mrożona(1.3.1) w skład której wchodzi marchewka(40%), groch zielony(30%) i fasola szparagowa (30%)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

#### 1.1.1.1.1.53

1.1.1.1.1.54 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.54.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Wygląd i barwa składników - groch zielony	Ziarna o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	
	- fasola szparagowa	Strąki poprzecznie cięte na odcinki, z obcięzonymi końcami, o barwie zielonej lub żółtej w zależności od odmiany; pojedyncze wolne ziarna nie stanowią wady	
	- marchew	Kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory	PN-A-78600
3	Zdrowotność	Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	PN-A-75051
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, wszystkie składniki o jednakowym stopniu miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.



1.1.1.1.1.55 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- warzyw pokruszonych	4	
- zlepieńców trwałych	7		
- kostek warzyw o nieregularnym kształcie	80		
- fragmentów kostek warzyw	20		
- kostek warzyw, %(m/m), nie mniej niż:	20		
2	Zawartość ziaren grochu, %(m/m), nie więcej niż:		
	- przejrziałych	15	
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
3	- o barwie żółtej	5	
	Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż	30	PN-A-78600
4	Zawartość odcinków strąków fasoli, %(m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- dojrzewających	15	
5	- o zmienionej barwie na powierzchni przekroju cięcia	2	
	Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
7	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	
9	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, %(m/m)	±20	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 31 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 32 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych

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.

# ***NALEŚNIKI Z OWOCAMI MROŻONE***

## **1 Wstęp**

### **1.49 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z owocami mrożonymi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami mrożonymi przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.50 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Naleśniki z owocami mrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 30%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.56

1.1.1.1.1.57 **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.57.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wielkość i kształt charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. rulonik, chusteczka), wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt. 100g); powierzchnia gładka, dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Kremowa do kremowożółtej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się miejscowe prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia owoców	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta naleśnikowego i nadzienia owocowego, bez obcych smaków i zapachów	

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.58 **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**33Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg,
- 3,4kg.

**34Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# **NALEŚNIKI Z SEREM MROŻONE**

## 1 Wstęp

### 1.51 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z serem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z serem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.52 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### **Naleśniki z serem mrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym co najmniej 60% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.59  
1.1.1.1.1.60  
1.1.1.1.1.61  
1.1.1.1.1.62  
1.1.1.1.1.63  
1.1.1.1.1.64  
1.1.1.1.1.65  
1.1.1.1.1.66  
1.1.1.1.1.67  
1.1.1.1.1.68  
1.1.1.1.1.69

1.1.1.1.1.70 **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.70.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Platy naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego z rodzynkami, składane w chusteczkę, barwa złocisto-brązowa; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 120g±5g); dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne rozmrożenie produktu, zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	PN-A-82350
2	Wygląd ( po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa Od białej do kremowej, w nadzieniu widoczne brązowe rodzynki	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Niejednolita, zwarta	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jelki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.71 **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	50	PN-A 82350

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg
- 3,4kg.

#### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## **PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.53 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### 1.54 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

#### 1.3 Określenie produktu

Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami mrożone

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z kapusty kwaszonej (co najmniej 30%), kapusty białej (co najmniej 5%) i grzybów (m.in. pieczarek – co najmniej 2%), utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.72 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.72.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwałe zlepianie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; barwa nadzienia - właściwa dla użytych składników; barwa ciasta - białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.73 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 35Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

#### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## **PASZTECIKI DROŹDŹOWE Z MIĘSEM MROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.55 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z mięsem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z mięsem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.56 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Paszteciki drożdżowe z mięsem mrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z mięsa wieprzowego i wołowego (zaw. mięsa co najmniej 25%), utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji pasztecików mięsa odkostnionego mechanicznie

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.74    Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.74.1.1    Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-------------------------------	---------------------

1	Wygląd	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwale zlepierńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; barwa nadzienia - właściwa dla użytych składników; barwa ciasta - białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego  - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Mięka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.75 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 36Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# ***PASZTECIKI DROŹDŻOWE Z PIECZARKAMI I SEREM MROŻONE***

## **1 Wstęp**

### **1.57 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.58 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

**Paszteciki drożdżowe z pieczarkami i serem mrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z pieczarkami i serem mozzarella, utwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

#### 1.1.1.1.1.76

1.1.1.1.1.77 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.77.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwale zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; Barwa nadzienia - właściwa dla użytych składników; Barwa ciasta - białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z pieczarek i sera, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.1.78 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 37Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,

- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

#### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## ***PIEROGI RUSKIE MROŻONE***

#### **1 Wstęp**

##### **1.59 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ruskich mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ruskich mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

## 1.60 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Pierogi ruskie mrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia co najmniej: 26% sera twarogowego, 14% płatków ziemniaczanych), utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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.

1.1.1.1.1.79 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.79.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.80 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **38 Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE**

### **1 Wstęp**

## 1.61 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

## 1.62 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

## 1.3 Określenie produktu

### Pierogi z kapustą i grzybami mrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszzonej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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

**1.1.1.1.1.81 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.81.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	



## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.82 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	PN-A 82350
3	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## PIEROGI Z MIĘSEM MROŻONE

### 1 Wstęp

#### 1.63 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z mięsem mrożonym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z mięsem mrożonym przeznaczonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi z mięsem mrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem zawierającym co najmniej 68% mięsa wieprzowo-wołowego, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.83 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.83.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	----------------------------	---------------------

1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.84 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 39Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## ***PIEROGI Z OWOCAMI MROŻONE***

### **1 Wstęp**

#### **1.65 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z owocami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z owocami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.66 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Pierogi z owocami mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców w nadzieniu nie mniej niż 75%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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.

1.1.1.1.1.85 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.85.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepnięcia rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.86 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	0,2	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 40Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# ***PIEROGI Z SEREM MROŻONE***

## **1 Wstęp**

### **1.67 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z serem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.68 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

## Pierogi z serem mrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawierającym conajmniej 75% sera twarogowego) i innych składników zgodnych z recepturą, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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.

1.1.1.1.1.87 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.87.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z sera, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.88 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 41Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,

- 2,5kg
- 3kg.

#### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## **PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA MROŻONE**

#### **1 Wstęp**

##### **1.69 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ze



szpinakiem i serem feta mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.70 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi ze szpinakiem i serem feta mrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem ze szpinaku z dodatkiem sera feta i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość w nadzieniu: szpinaku nie mniej niż 50%, sera feta nie mniej niż 8%), utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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.

1.1.1.1.1.89 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.89.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.90 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

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

#### **42Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg,
- 3kg.

#### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# PLACKI ZIEMNIACZANE MROŻONE

## 1 Wstęp

### 1.71 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placków ziemniaczanych mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placków ziemniaczanych mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.72 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Placki ziemniaczane zamrożone

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 80% ziemniaków), bez nadzienia, poddane wstępnej obróbce kulinarnej, utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po odgrzaniu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.91 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.91.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Placki o kształcie kulistym, o w miarę gładkiej powierzchni i barwie żółcistej, wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. ok. 60g), barwy; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie, przypalenie powierzchni, rozmrożenie, objawy pleśnienia, psucia produktu,	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Żółcista do jasnobrunatnej, niedopuszczalne przypalenia	

4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, na powierzchni chrupiąca, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

#### 1.1.1.1.1.92

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.93 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	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.

### 43Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1,5kg,
- 2,5kg.

### 44Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# PYZY ZIEMNIACZANE ZAMROŻONE

## 1 Wstęp

### 1.73 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych zamrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Pyzy ziemniaczane zamrożone

Wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe 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.

1.1.1.1.94 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.94.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	--------------------------	---------------------

1	Wygląd	Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 40g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; nie dopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenia produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	PN-A-82350
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, bez obcych smaków i zapachów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, jednolita, miękka, lekko porowata	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.95 Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350

### 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 błędnej masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# ***PYZY ZIEMNIACZANE Z MIĘSEM MROŻONE***

## **1 Wstęp**

### **1.75 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych z mięsem mrożonym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych z mięsem mrożonym przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.76 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Pyzy ziemniaczane z mięsem mrożone**

Wyroby otrzymane z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem zawierającym co najmniej 40% (w zmiennych proporcjach) mięsa wieprzowego i wołowego, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.96 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.96.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1 szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne rozmrożenie produktu, zabrudzenie powierzchni, pęknięcie	PN-A-82350
2	Barwa	Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Ciasta – elastyczna Nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków	PN-A-82350

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.97 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 45 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

### 46 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# ***RÓŻYCZKI KALAFIORA MROŻONE***

## **1 Wstęp**

### **1.77 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania różyczek kalafiora mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego różyczek kalafiora mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.78 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

**Różyczki kalafiora mrożone**

Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia, utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.98 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.98.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Różyczki - o barwie białej do kremowożółtawej, Łodyżki i głąbiki - o barwie białej do lekko seledynowej	
3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki	PN-A-75051
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- rozluźnionych	10	
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
	- zlepieńców trwałych	4	
	- oblodzonych	5	
	- z oparzeliną mrozową	6	
	- z głąbikami dłuższymi niż 20mm	10	
- głąbików luzem	5		
2	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		
	- o barwie lekko żółtej	15	
	- z innymi wadami barwy	7	
3	- z łodyżkami i głąbikami o barwie seledynowej	15	
	Suma wad barw, % (m/m), nie więcej niż	25	
	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		
4	- o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości:		
	- do 35mm	10	
	- powyżej 35mm	20	
5	- pokruszonych	5	
	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
6	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> /500g, nie więcej niż	1,5	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **47 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

#### **48 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)**

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 1g soli kuchennej) wrzucić 200g zamrożonych różyczek kalafiora i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 6 min, po czym odcedzić na sicie.

#### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# **RYŻ Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM MROŻONY**

## **1 Wstęp**

### **1.79 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu z warzywami i kurczakiem mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu z kurczakiem i warzywami mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.80 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Ryż z warzywami i kurczakiem mrożony**

Produkt otrzymany z gotowanego ryżu białego (zawartość ryżu co najmniej 35%), warzyw (m.in. papryki czerwonej i żółtej, brokułów, cukinii o łącznej zawartości co najmniej 35%), gotowanego mięsa z piersi kurczaka (zawartość mięsa co najmniej 20%), gotowanego ryżu dzikiego, doprawionych sosem z dodatkiem masła (co najmniej 4%), oliwy z oliwek, przypraw (m.in. papryki chilli, czosnku, kurkumy, lubczyku, pieprzu, goździków, liści laurowych), warzyw w proszku (marchew, pasternak, cebula), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.99 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.99.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Mieszanka ryżu, mięsa i warzyw, ryż (całe ziarna), mięso (kostka), warzywa (cukinia- plastry, brokuł – różyczki, papryka – kostka), wielkość i kształt składników wyrównane w opakowaniu jednostkowym składniki sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, dopuszcza się nietrwale zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu, niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, uszkodzenia przez szkodniki oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd ( po podgrzaniu)	Zachowany kształt składników nadany im przy rozdrobnieniu (warzywa, mięso); zachowany kształt ziaren ryżu, dopuszczalne lekkie zlepienia składników rozpadające się pod naciskiem	
3	Barwa ( po podgrzaniu)	Barwa typowa dla użytych składników po obróbce termicznej	
4	Konsystencja i struktura ( po podgrzaniu)	Ryż - delikatnie kleisty, miękki, niedopuszczalny zbyt miękki, mazisty, sklejony, rozgotowany lub twardy Mięso - soczyste, miękkie, kawałki nie rozpadające się Warzywa - konsystencja wyrównana, miękka, niedopuszczalne warzywa zbyt twarde lub rozgotowane	
5	Smak i zapach ( po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów	

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.100 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość mięsa, %(m/m), nie mniej niż	20	PN-A-82350

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**49Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1,5kg.

**50Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# **SAŁATKA OWOCOWA MROŻONA**

## **1 Wstęp**

### **1.81 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki owocowej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki owocowej mrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Sałatka owocowa mrożona**

Owoce (ananas, papaja, mango, melon miodowy, jabłka, brzoskwinie, pomarańcze, winogrona, mandarynki), wymieszane z zagęszczonym sokiem z marakui, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Zawartość owoców egzotycznych (ananas, mango, papaja) co najmniej 30%.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.101 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.101.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym	Owoce całe lub rozdrobnione (połówki, cząstki, plastry, kostka), czyste, sypkie, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych, zlepienie nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady  Mieszanka owoców w soku, owoce praktycznie zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	PN-A-75051
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	Zanieczyszczenia	Owoce wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Owoce soczyste, dopuszczalna konsystencja lekko osłabiona	
5	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Smak- słodko-kwaśny, owocowy, typowy dla owoców w stanie dojrzałości konsumpcyjnej niedopuszczalny smak obcy Zapach- charakterystyczny dla użytych składników, owocowy, bez zapachów obcych	PN-A-75051

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 51Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1,5kg,
- 2kg.

### 52Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

# ***SPÓD DO PIZZY MROŻONY***

## **1 Wstęp**

### **1.83 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania spodu do pizzy mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego spodu do pizzy mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.84 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Spód do pizzy mrożony**

Wyrób uformowany z ciasta drożdżowego, utrwalony przez zamrożenie, przeznaczony do przygotowywania pizzy (po dodaniu dodatkowych składników), wymagający przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

## **2 Wymagania**



## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.102 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.102.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wyroby całe, bez uszkodzeń, kształt okrągły lub prostokątny; barwa białokremowa do kremowej; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia i rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, barwa spodów kremowozłocista do złocistej	
3	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec, skupiska składników	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.103 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,0	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.

## 53 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 150g,
- 200g,
- 270g,
- 285g.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg PN-A-82350.

## **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.

# **STEK WOŁOWY MROŻONY**

## **1 Wstęp**

### **1.85 Zakres**

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

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

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne – Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Stek wołowy mrożony**

Wyrób mięsny, otrzymany z części zasadniczej wołowiny (rostbefu), bez kości, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**1.1.1.1.104 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.104.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	<b>1.1.1.1.104.1.2 Wyrób w postaci plastrów mięsa o równej grubości (ok.3cm), na brzegu każdego plastru dopuszczalna cienka warstwa tłuszczu;</b> Powierzchnia czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; gładka; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa: - mięsa - tłuszczu	Czerwona, ciemnoczerwona do wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie, Biała do jasnożółtej;	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobu, powierzchnia gładka, niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, tłuszczu	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Miękka, zwarta, ścisła, tkanka mięśniowa soczysta, struktura mięsa marmurkowa z delikatnymi nitkami tłuszczu, niedopuszczalne odłamki kości	PN-A-82350
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego poddanego obróbce termicznej; niedopuszczalny smak i 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.

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 0,5kg,
- 1,5kg.

### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

### 6.5 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZPINAK MROŻONY

## 1 Wstęp

### 1.86 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku mrożonego przeznaczonego 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-EN-12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia

### 1.3 Określenie produktu

**Szpinak mrożony**

Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

**1.1.1.1.1.105 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.105.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym	Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; dopuszczalne pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania; dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu Jednolita, nie rozdzielająca się masa; dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu	PN-A-75051
2	Barwa - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym	Na powierzchni i przekroju bloku lub porcji -zielona; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy, Zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy	
3	Rozdrobnienie	Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien	
4	Zdrowotność	Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji	
5	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla szpinaku, nieco osłabiony, bez posmaku goryczki; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego	PN-A-75051

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

**1.1.1.1.1.106 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,%(m/m), nie mniej niż	5,5	PN-EN 12145
2	Wyciek samoczynny, %(m/m), nie więcej niż	25	PN-A-75051
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,05	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 54Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

### 55Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Rozdrobienie szpinaku sprawdzić wizualnie.

## **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.

# **ŚLIWKA MROŻONA**

## **1 Wstęp**

### **1.88 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek

mrożonych przeznaczonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Śliwki mrożone

Śliwki całe lub połówki, bez pestek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.107 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.107.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce całe lub połówki, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	
3	Barwa skórki i miąższu	Typowa dla danej odmiany	
4	Dojrzałość	Owoce odpowiednio dojrzałe (w stanie dojrzałości konsumpcyjnej)	
5	Zdrowotność	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek*; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	PN-A-75051
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
9	Minimalna średnica poprzeczna, w milimetrach	20	

\*Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie p.2.2 PN-A-75051.

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.108 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż	5	PN-A 75051
2	Zawartość fragmentów mniejszych niż ¼ owocu, %(m/m), nie więcej niż	10	
3	Zawartość owoców,%(m/m), nie więcej niż: - o innym zabarwieniu skórki - ze zmianami oksydacyjnymi	5 5	
4	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - niedojrzałych - przejrzałych	4 7	
5	Zawartość owoców całych lub połówek, sztuk na 1000g, nie więcej niż: - robaczywych - uszkodzonych przez choroby lub szkodniki	2 3	
6	Zawartość owoców o średnicy mniejszej do 5mm niż minimalna średnica poprzeczna, %(m/m), nie więcej niż	10	
7	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,03	
8	Zawartość pestek, sztuk na 5000g owoców	2	
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

\*tolerancja dotyczy próbek pochodzącej z sumy próbek jednostkowych, pobranych przy ocenie partii

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 56Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 57Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych

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.

# TRUSKAWKA MROŻONA

## 1 Wstęp

### 1.90 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek mrożonych przeznaczonych 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 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Truskawki mrożone

Truskawki całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.109 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.109.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	---------------------------	---------------------

1	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Oslabiona, z wyciekami soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt	
6	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
7	Minimalna średnica owocu, mm	15	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.110 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A 75051
2	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie - pokruszonych - niekształtnych - oblodzonych - zlepieńców trwałych	10 5 2 5 5	
3	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - przejrzałych - niewybarwionych - zielonych	12 8 1	
4	Zdrowotność: - zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż - zawartość owoców zepsutych, sztuk na 1000g owoców, nie więcej niż	5 1	
5	Suma wad z wyjątkiem jednolitości odmianowej i owoców oblodzonych, % (m/m), nie więcej niż	30	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm <sup>2</sup> / 500g owoców, nie więcej niż	2	
7	Zawartość owoców z pozostałością nasady szypułki, sztuk na 500g owoców, nie więcej niż	2	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
9	Wielkość, zawartość owoców, o średnicy od 12mm do 15mm %(m/m), nie więcej niż	1	

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż

4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

## **USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE**

### **1 Wstęp**

#### **1.92 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uszek z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uszek z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy

#### **1.93 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Uszka z kapustą i grzybami mrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty kwaszonej (co najmniej 60%) i grzybów jadalnych (pieczarka – co najmniej 10%, podgrzybek i borowik – co najmniej 5% ), utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1

**1.1.1.1.1.111 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.111.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Drobne pierožki, kształt regularny, trójkątny, końce zwinęte do środka, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym; dopuszcza się nietrwale zlepione rozpadające przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-82350

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

**1.1.1.1.1.112 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość uszek rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 58Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,

- 2kg,
- 2,5kg
- 3kg.

## **5.9 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# **WIŚNIE MROŻONE**

## **1 Wstęp**

### **1.94 Zakres**

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

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

## 1.95 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Wiśnie mrożone

Wiśnie bez pestek, utralone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.113 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.113.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce bez pestek, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, bez zlepieńców trwałych; dopuszczalne zlepienie nietwałe i nieznaczne oszronienie owoców	
3	Barwa skórki i miąższu	Czerwona do ciemnoczerwonej	
4	Dojrzałość	Owoce odpowiednio dojrzałe (w stanie dojrzałości konsumpcyjnej)	
5	Zdrowotność	Owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	PN-A-75051
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
9	Minimalna średnica, w milimetrach	15	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.114 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców, %(m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie (z ubytkiem miąższu powyżej ¼ objętości owocu lub fragmenty owoców) - zlepieńców trwałych	3 5	PN-A-75051
	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - niedojrzałych - przejrzałych	2 3	

3	Zawartość owoców %(m/m), nie więcej niż: - zepsutych <sup>1)</sup> - z plamami w tym z monilozą	0,1 5 1	
4	Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż minimalna średnica, %(m/m), nie więcej niż	10	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego <sup>2)</sup> , %(m/m), nie więcej niż	0,03	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	
7	Zawartość pestek lub wiśni z pestkami, sztuk /1000g owoców	1	

<sup>1)</sup>Zawartość owoców zepsutych określa się jako wartość średnią wyników ze wszystkich próbek pobranych do badań

<sup>2)</sup>Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie z PN-A-75051, p.2.2

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 60 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

## 61 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych

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.

# WŁOSZCZYŻNA MROŻONA

## 1 Wstęp

### 1.96 Zakres

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

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

### 1.97 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Włoszczyzna mrożona

Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych warzyw ( marchew – co najmniej 40%, pietruszka, seler, por – w zmiennych proporcjach), blanszowanych, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.115 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.115.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Warzywa rozdrobnione (marchew, pietruszka, seler - paski, por - plastry), sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwale i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa składników	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	Zdrowotność	Składniki zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	



4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla użytych składników , bez zapachów i posmaków obcych	PN-A-75051
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Składniki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

1.1.1.1.1.116 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	4 7	PN-A-75051
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
3	Zawartość składników z pozostałością skórki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 62Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2kg,
- 2,5kg.

### 63Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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, fizykochemicznych

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.

# **CIASTO DROŻDŻOWE**

## **1 Wstęp**

### **1.98 Zakres**

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

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

## 1.99 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

### Ciasto drożdżowe

Półprodukt garmażeryjny chłodzony, przygotowany z ciasta na bazie mąki pszennej z dodatkiem oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego, substancji spulchniających, drożdży, soli i innych składników zgodnych z recepturą, gotowy do spożycia po obróbce termicznej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Uformowane w prostokąty cienkie płyty ciasta zwinięte w rulon razem z papierem do pieczenia; powierzchnia gładka, lekko błyszcząca, niedopuszczalne: zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne	PN-A-82107
2	Barwa	Kremowa do kremowożółtej, jednolita	
3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, miękka, zwarta, jednolita	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla surowego ciasta drożdżowego niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 500g,
- 1000g.

### **4 Trwałość**

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

### **5. Metody badań**

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

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# **CIASTO FRANCUSKIE**

## **1 Wstęp**

## 1.100 Zakres

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

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

## 1.101 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

### Ciasto francuskie

Półprodukt garmażeryjny chłodzony, przygotowany z ciasta na bazie mąki pszennej (co najmniej 50%), masła (co najmniej 20%), z dodatkiem cukru, soli i innych składników zgodnych z recepturą, gotowy do spożycia po obróbce termicznej.

## 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	Uformowane w prostokąty cienkie płyty ciasta zwinięte w rulon razem z papierem do pieczenia; powierzchnia gładka, lekko błyszcząca, niedopuszczalne: zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne	PN-A-82107
2	Barwa	Kremowa do kremowożółtej, jednolita	
3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, miękka, zwarta, jednolita	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla surowego ciasta francuskiego niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100
---	---	-----	------------

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 75g,
- 100g,
- 375g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

# GOFRY

## 1 Wstęp

### 1.102 Zakres

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

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

### 1.103 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

### Gofry

Produkty przygotowane z rzadkiego ciasta drożdżowego, sporządzonego na bazie mąki pszennej, mleka, wody, jajek (ew. masy jajecznej, jajek w proszku), drożdży, wanilii, bez dodatku cukru, wypieczone w gofrownicy w wysokiej temperaturze (ok. 250°C), gotowe do spożycia.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.117 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.117.1.1 Wymagania	Metody badań według
-----	-------	---------------------------	---------------------

1	Wygląd	Placki w kształcie prostokąta ze stosunkowo głębokimi „kratkowymi wgłębieniami” wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości, niedopuszczalne: zabrudzenia i przypalenia powierzchni, uszkodzenia mechaniczne	PN-A-82107
2	Barwa - na powierzchni - na przekroju	Złocistobrazowa Kremowa do żółtej,	
3	Konsystencja i struktura	Lekka; skórka chrupiąca, w środku miąższ miękki	
4	Smak i zapach	Typowy dla produktu, niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.118 Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 300g,
- 1000g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.



### **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **GOŁĄBKI**

## **1 Wstęp**

### **1.104 Zakres**

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

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

### **1.105 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu zamówienia 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

- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Gołąbki

Produkty otrzymane z uformowanego na kształt walca farszu z mielonego mięsa wieprzowego (zawartość mięsa wieprzowego w farszu nie mniej niż 40%), ryżu, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zawiniętego w liście kapusty słodkiej, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.119 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.119.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Farsz z mielonego mięsa wieprzowego i ryżu z dodatkiem przypraw, zawinięty dokładnie w liście kapusty słodkiej, kształt owalny lub spłaszczony wałek, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. 100g+/- 5g); niedopuszczalne liście uszkodzone mechanicznie, z porażeniami chorobowymi lub miejscowymi brunatnymi przebarwieniami, produkty z wydostającym się farszem	PN-A-82107
2	Barwa - kapusty  - farszu	Od kremowej do zielonej, charakterystyczna dla kapusty świeżej poddanej obróbce termicznej Szaroróżowa, charakterystyczna dla użytych składników farszu poddanych obróbce termicznej	PN-A-82107

3	Konsystencja i struktura - kapusty - farszu	Elastyczna, miękka, nie dopuszcza się kapusty rozgotowanej Miękka, zwięzła, charakterystyczna dla użytych składników farszu i stopnia ich rozdrobnienia	
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców i przypraw; wyczuwalny zapach kapusty i użytych przypraw; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.120 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.1.121 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **HUMMUS**

## **1 Wstęp**

### **1.106 Zakres**

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

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

## 1.107 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

## 1.3 Określenie produktu

### Hummus

Produkt otrzymany z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy (nie mniej niż 40%) z dodatkiem pasty sezamowej (nie mniej niż 10%), tłuszczów roślinnych (oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego lub oleju słonecznikowego), czosnku, soku z cytryny, soli i innych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.122 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.122.1.1 Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, papkowata, smarowna masa
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.123 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 115g,
- 160g,
- 200g,
- 210g,
- 220g
- 1000g.

#### **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**

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

##### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

##### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KLUSKI ŚLĄSKIE**

## **1 Wstęp**

### **1.108 Zakres**

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

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

### **1.109 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

## **1.3 Określenie produktu**

### **Kluski śląskie**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.1.1.1.1.124

1.1.1.1.1.125

1.1.1.1.1.126 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.126.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, z charakterystycznym wgłębieniem na środku, powierzchnia gładka, błyszcząca; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni	PN-A-82107
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,	
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.127 Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1



2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
<p><math>n</math> – liczba próbek badanych z partii,  <math>c</math> – liczba próbek z partii, dających wynik między <math>m</math> i <math>M</math>,  <math>m</math> – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  <math>M</math> – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.</p>			

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

### 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 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.

# **KOPYTKA**

## **1 Wstęp**

### **1.110 Zakres**

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

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

### **1.111 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

## **1.3 Określenie produktu**

## Kopytka

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.128 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.128.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni	PN-A-82107
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	
4	Smak i zapach	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.129 Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

### 1.1.1.1.130 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

#### 4 Trwałość

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

#### 5. Metody badań

##### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

##### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

##### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

#### 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.

# **KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.112 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.113 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

- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Krokiety z kapustą i grzybami

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, posmarowanych nadzieniem, zawierające w składzie co najmniej: 35% kapusty kiszzonej, 6% kapusty białej, 3% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych, panierowane, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.131 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.131.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej; charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.132 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.1.133 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **KROKIETY Z MIĘSEM**

## **1 Wstęp**

### **1.114 Zakres**

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

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

### **1.115 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Krokiety z mięsem

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym co najmniej 68% mięsa wieprzowo-wołowego, panierowane, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej (np. patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.134 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.134.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	PN-A-82107

2	Barwa - ciasta  - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta  - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.1.135 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tabelicy 3.

1.1.1.1.1.136 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

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

## **5. Metody badań**

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

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **NALEŚNIKI Z OWOCAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.116 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego naleśników z owocami przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.117 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
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Naleśniki z owocami

Produkty uformowane z usmazonych płatów naleśnikowych np. w rulon, chusteczkę, trójkąt, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 30%), gotowe do spożycia po podgrzaniu.

### 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	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z owoców, składane w chusteczkę, trójkąt lub zwinięte w rulon; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: zabrudzenia i przypalenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta  - nadzienia	Niejednolita, kremowa do żółtej, dopuszcza się brunatne plamki powstałe podczas smażenia oraz miejscowe prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia Charakterystyczna dla użytych owoców	PN-A-82107
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, zwarta Miękka, właściwa dla użytych składników nadzienia	
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego i użytego nadzienia z owoców; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 2000g,
- 2500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **NALEŚNIKI Z SEREM**

## **1 Wstęp**

### **1.118 Zakres**

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

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

### **1.119 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

- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Naleśniki z serem

Produkty uformowane z platów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym co najmniej 60% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej (np. patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.137 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.137.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Platy naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego z rodzynkami, składane w chusteczkę lub zwinięte w rulon, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 120g±5g); niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa Od białej do kremowej, w nadzieniu widoczne brązowe rodzynki	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, zwarta Niejednolita, zwarta	PN-A-82107
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.138 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	50	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.1.139 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazodatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 2000g
- 2500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.



## **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.

# **PIEROGI LENIWE**

## **1 Wstęp**

### **1.120 Zakres**

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

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

### **1.121 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.

- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi leniwe

Produkty uformowane z ciasta na bazie sera twarogowego (co najmniej 35%), płatków ziemniaczanych i/lub ziemniaków, mąki pszennej, z dodatkiem cukru, soli, z ewentualnym dodatkiem jajek(ew. masy jajecznej, jajek w proszku), cukru waniliowego, bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.140 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.140.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni	PN-A-82107
2	Barwa	Białokremowa, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja i struktura	Miękka, zwarta, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda, struktura na przekroju porowata	
4	Smak i zapach	Typowy, charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.141 Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A 82100

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.142 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

### 4 Trwałość

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

### 5. Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

#### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

### 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.

# **PIEROGI RUSKIE**

## **1 Wstęp**

### **1.122 Zakres**

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

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

### **1.123 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.

- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi ruskie

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia co najmniej: 26% sera twarogowego, 14% płatków ziemniaczanych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.1.143 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.143.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Miękka, zwarta	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.1.144 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

**1.1.1.1.145 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
<p><math>n</math> – liczba próbek badanych z partii,  <math>c</math> – liczba próbek z partii, dających wynik między <math>m</math> i <math>M</math>,  <math>m</math> – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  <math>M</math> – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.</p>			

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **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.

# **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.124 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.125 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi z kapustą i grzybami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszzonej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

#### 1.1.1.1.1.146

1.1.1.1.1.147 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.147.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka  Zwarta, miękka	



4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	
---	---------------	--	--

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.148 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

1.1.1.1.149 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
<p><math>n</math> – liczba próbek badanych z partii,  <math>c</math> – liczba próbek z partii, dających wynik między <math>m</math> i <math>M</math>,  <math>m</math> – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  <math>M</math> – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.</p>			

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA**

## **1 Wstęp**

### **1.126 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego pierogów ze szpinakiem i serem feta przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.127 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi ze szpinakiem i serem feta

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem ze szpinaku z dodatkiem sera feta i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość w nadzieniu: szpinaku nie mniej niż 50%, sera feta nie mniej niż 8%), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej (np. garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.150 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.150.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	PN-A-82107

3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.151 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.152 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 1,5kg.

### 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **PIEROŻKI Z GRZYBAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.128 Zakres**

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

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

### **1.129 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierozki z grzybami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 15% pieczarek świeżych, 6% grzybów leśnych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.153 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.153.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. poniżej 10g); niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	

3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem zawierającym grzyby; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.154 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	30	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

1.1.1.1.155 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

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

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **PIEROŻKI Z MIĘSEM**

## **1 Wstęp**

### **1.130 Zakres**

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



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

### 1.131 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu zamówienia 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
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierozki z mięsem

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym co najmniej 68% mięsa wieprzowo-wołowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

**1.1.1.1.156 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.156.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. poniżej 10g); niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	

3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Jednolita, zwarta, miękka	PN-A-82107
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem mięsny; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.157 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	30	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.158 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

*n* – liczba próbek badanych z partii,  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*,  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

# **PLACKI PANCAKES**

## **1 Wstęp**

### **1.132 Zakres**

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

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

### **1.133 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

#### Placki pancakes

Produkty przygotowane z ciasta na bazie mąki pszennej, mleka (ew. maślanki, serwatki w proszku), jajek (ew. masy jajecznej, jajek w proszku), z dodatkiem cukru, środka spulchniającego, cukru waniliowego, bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**1.1.1.1.159 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	1.1.1.1.159.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Małe, okrągłe, płaskie placki; wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 50-60g); niedopuszczalne: zabrudzenia i przypalenia powierzchni, uszkodzenia mechaniczne	PN-A-82107
2	Barwa - na powierzchni - na przekroju	Niejednolita, złocista do jasnobrązowej Kremowa do żółtej,	
3	Konsystencja i struktura	Miękka, elastyczna, pulchna, niedopuszczalna zbita, zakalec	
4	Smak i zapach	Typowy dla produktu, niedopuszczalny: stęchły, jelki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**1.1.1.1.160 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 300g,
- 1000g.

#### **4 Trwałość**

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

#### **5. Metody badań**

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

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

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

##### **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

#### **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.

# PŁATY NALEŚNIKOWE

## 1 Wstęp

### 1.134 Zakres

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

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

### 1.135 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

### Płaty naleśnikowe

Produkty przygotowane z ciasta na bazie mąki pszennej, mleka, jajek (ew. masy jajecznej, jajek w proszku), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

## 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	Uformowane i usmażone cienkie płaty ciasta; wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: przypalenia, zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne	PN-A-82107
2	Barwa	Kremowa do żółtej, niejednolita; dopuszczalne brązowe plamki powstałe w procesie smażenia	
3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, jednolita lub porowata	
4	Smak i zapach	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego, smażonego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A 82100

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 300g,
- 1000g.

## **4 Trwałość**

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

## **5. Metody badań**

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

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.