

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DORSZ ATLANTYCKI MROŻONY FILET

opis wg słownika CPV
kod CPV
15220000-6

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dorsza atlantyckiego mrożonego - fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dorsza atlantyckiego mrożonego - fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Dorsz atlantycki mrożony - filet

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

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

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

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa

przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

KARP ŚWIEŻY - TUSZA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karpia świeżego - tuszy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karpia świeżego - tuszy przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Karp świeży - tusza

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Ryba świeża			
1	Skóra	Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących	PN-A-86767
2	Śluz	Przezroczysty naturalny	
3	Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie	
4	Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	Naturalna	
5	Sprężystość	Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	
7	Uszkodzenia	Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	
Ryba po gotowaniu			
8	Smak i zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	PN-A-86767
9	Tekstura mięsa	Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem².

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie - pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożone rozdrobnionym lodem.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŁOSOŚ FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z łososia.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86754 Ryby i inne zwierzęta wodne – Łososie świeże i mrożone
- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Łosoś filet

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	

4	Barwa	Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową	PN-A-86767
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem².

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86754.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- klasę jakości

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŁOSOŚ WĘDZONY FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV

15234000-7

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 136, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego fileta.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86771 Ryby wędzone – Pobieranie próbek
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Łosoś wędzony filet

Filet z łososia, bez skóry i ości, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	6-9	PN-A-86739
2	Zawartość wody, %	35-60	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86771.

4.2 Metody badań

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MAKRELA WĘDZONA TUSZA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15234000-7

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-86771 Ryby wędzone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Makreła wędzona tusza

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,

- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złoto brunatnej	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	1,5-3	PN-A-86739
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpeli octowo-solnej)	0,5-1,0	PN-A-86746
3	Zawartość wody, %	50-72	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

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

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86771.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINTAJ MROŻONY FILET

opis wg słownika CPV
kod CPV
15220000-6

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mintaja mrożonego fileta

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Mintaj mrożony filet

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skóry, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	

4	Zapach	Charakterystyczny dla mintaja	PN-A-86767
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękką	
7	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	
8	Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MORSZCZUK MROŻONY FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania morskczuka mrożonego fileta.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Morskczuk mrożony filet

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

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

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

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzanie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem i wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PSTRĄG FILET

opis wg słownika CPV
kod CPV
15220000-6

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pstrąg filet

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz,	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Barwa tkanki mięsnej	Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla pstrąga	
5	Zapach	Swoisty	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego pstrąga, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub zjełczałego	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla pstrąga, dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem².

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PSTRĄG WĘDZONY PATROSZONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15234000-7

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pstrąga wędzonego patroszonego.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-86771 Ryby wędzone – Pobieranie próbek.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Pstrąg wędzony patroszony

Pstrąg z pozostawioną głową, z płacami brzuszными przeciętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego, ewentualnie również przez ogrzanie powodujące denaturowanie białek mięśniowych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Surowiec powinien być zgodny z wymaganiami norm przedmiotowych. Ryby nie powinny zawierać pasożytów szkodliwych dla zdrowia i nadający rybom odrażający wygląd. Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ryby całe, bez znacznych uszkodzeń mechanicznych, obcych zanieczyszczeń, skóra i powierzchnia tkanki mięsnej o barwie od brunatnej do złotobrunatnej	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla pstrąga wędzonego, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	1,5-3	PN-A-86739
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpeli octowo-solnej)	0,5-1,0	PN-A-86746
3	Zawartość wody, %	50-72	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86771.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzanie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe, wyłożone papierem pergaminowym (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,

- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SANDACZ MROŻONY FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sandacza mrożonego fileta.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Sandacz mrożony filet

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza; niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla sandacza	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla świeżego sandacza; dopuszcza się lekko miękka	
7	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	
8	Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż	10	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86767.

4.2 Metody badań

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15232000-3

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Śledzie solone matiasy filety

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Solanka nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jełkiego lub gorzkiego. Dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. Wady niedopuszczalne ryb solonych:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny, inny obcy słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa
- mazista tekstura tkanki mięsnej
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi	PN-A-86766
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, ości	
3	Smak	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	
4	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń i substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 2$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831
<i>n</i> – liczba próbek badanych z partii <i>c</i> – liczba próbek z partii, dających wynik między <i>m</i> i <i>M</i> <i>m</i> – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające <i>M</i> – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-86766.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie - wiaderko plastikowe 5kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚLEDŹ MARYNOWANY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15240000-2

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86780 Przetwory rybne. Marynaty
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-A-86781 Przetwory rybne marynowane. Pobieranie próbek.
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

1.3.1 Filety śledziowe

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

1.3.2 Śledź marynowany

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filetów śledziowych) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula, marchew), innych środków spożywczych i

dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń oraz dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 1$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831
<i>n</i> – liczba próbek badanych z partii <i>c</i> – liczba próbek z partii, dających wynik między <i>m</i> i <i>M</i> <i>m</i> – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające <i>M</i> – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86781.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie: wiaderko plastikowe – 5kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU

opis wg słownika CPV

kod CPV

15241200-1

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86780 Przetwory rybne - Marynaty
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości
- PN-A-86781 Przetwory rybne marynowane. Pobieranie próbek.
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

1.3.1 Filety śledziowe

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

1.3.2 Śledź po kaszubsku

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filety śledziowe) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula), innych środków spożywczych i dozwolonych

substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 1$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831

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 zadawalające
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86781.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie: wiaderko plastikowe - 5kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM

opis wg słownika CPV

kod CPV

15241400-3

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 26115 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tuńczyka w sosie własnym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w sosie własnym przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86731 Konserwy i prezerwy rybne – Pobieranie próbek
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Tuńczyk w sosie własnym

Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zбите w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione	PN-A-86732
2	Barwa mięsa	Różowa z odcieniem beżowym	
3	Tekstura	Włóknista	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż	70	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m)	Od 1,0 do 2,0	PN-A- 86739
3	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	PN-A-86732

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące w 1g wyrobu	Nieobecne	PN-ISO 15213

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴).

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -86731.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg PN-A-86732.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania jednostkowe – puszki blaszane o masie od 170g do 200g (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 5kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.