

## CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 3 – PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE TYPU INSTANT

### IŁOŚCI MINIMALNE

Lp.	Wyszczególnienie przedmiotu zamówienia	J.m.	Miejsca dostaw				Razem (4+5+6+7)
			Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Elbląg, ul. Królewiecka 130, Łęczyska 10-12	Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Braniewo, ul. Sikorskiego 41	Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Bartoszyce, ul. Wojska Polskiego 4	Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Morąg, Al. Wojska Polskiego 33	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Danie instant- makaron carbonara	kg	25	25	25	25	<b>100</b>
2.	Danie instant – makaron w sosie gulaszowym	kg	25	25	25	25	<b>100</b>
3.	Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym	kg	13	13	12	12	<b>50</b>
4.	Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką	kg	30	30	30	30	<b>120</b>
5.	Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką	kg	35	35	35	35	<b>140</b>
6.	Danie instant – spaghetti po bolońsku	kg	35	35	35	35	<b>140</b>
7.	Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami	kg	13	13	12	12	<b>50</b>
8.	Zupa instant – rosół z kury z makaronem	kg	35	35	35	35	<b>140</b>
9.	Zupa instant – zupa grochowa z grzankami	kg	25	25	25	25	<b>100</b>
10.	Zupa instant – zupa pieczarkowa z grzankami	kg	30	30	30	30	<b>120</b>
11.	Zupa instant – zupa pomidorowa z makaronem	kg	35	35	35	35	<b>140</b>
12.	Zupa instant – żurek z grzankami	kg	40	40	40	40	<b>160</b>
13.	Miód nektarowy wielokwiatowy	kg	25	25	25	25	<b>100</b>

## IŁOŚCI MAKSYMALNE

Lp.	Wyszczególnienie przedmiotu zamówienia	J.m.	Miejsca dostaw				Razem (4+5+6+7)
			Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Elbląg, ul. Królewiecka 130, Łęczycza 10-12	Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Braniewo, ul. Sikorskiego 41	Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Bartoszyce, ul. Wojska Polskiego 4	Grupa Zabezpieczenia 21 WOG Morąg, Al. Wojska Polskiego 33	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Danie instant- makaron carbonara	kg	100	100	100	100	<b>400</b>
2.	Danie instant – makaron w sosie gulaszowym	kg	100	100	100	100	<b>400</b>
3.	Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym	kg	50	50	50	50	<b>200</b>
4.	Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką	kg	120	120	120	120	<b>480</b>
5.	Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką	kg	140	140	140	140	<b>560</b>
6.	Danie instant – spaghetti po bolońsku	kg	140	140	140	140	<b>560</b>
7.	Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami	kg	50	50	50	50	<b>200</b>
8.	Zupa instant – rosół z kury z makaronem	kg	140	140	140	140	<b>560</b>
9.	Zupa instant – zupa grochowa z grzankami	kg	100	100	100	100	<b>400</b>
10.	Zupa instant – zupa pieczarkowa z grzankami	kg	120	120	120	120	<b>480</b>
11.	Zupa instant – zupa pomidorowa z makaronem	kg	140	140	140	140	<b>560</b>
12.	Zupa instant – żurek z grzankami	kg	160	160	160	160	<b>640</b>
13.	Miód nektarowy wielokwiatowy	kg	100	100	100	100	<b>400</b>

### DANIE INSTANT MAKARON CARBONARA

#### 1 Wstęp

##### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron carbonara.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron carbonara.

## 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

## 1.3 Określenie produktu

### Danie instant – makaron carbonara

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron carbonara powinien zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 10% śmietanki w proszku, 3% suszonego boczku wędzonego, 3% sera w proszku, suszone warzywa (smażona cebula, czosnek).

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu carbonara, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu carbonara	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

### 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 50g,
- 55g.

### 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 opakowań

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **DANIE INSTANT MAKARON W SOSIE GULASZOWYM**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron w sosie gulaszowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego dania instant – makaron w sosie gulaszowym.

## 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

## 1.3 Określenie produktu

### Danie instant – makaron w sosie gulaszowym

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron w sosie gulaszowym powinien zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 12% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czerwona papryka, czosnek), 0,5% suszonego mięsa wieprzowego, przyprawy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu w sosie gulaszowym, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu w sosie gulaszowym	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

### 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 52g,
- 55g.

### 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 opakowań

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **DANIE INSTANT MAKARON W SOSIE PIECZARKOWYM**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron w sosie pieczarkowym.



Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron w sosie pieczarkowym.

## 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

## 1.3 Określenie produktu

### Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym powinien zawierać w składzie co najmniej: 55% makaronu świderki, 0,5% suszonej pieczarki.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu w sosie pieczarkowym, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu w sosie pieczarkowym	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

### 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 53g.

### 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 opakowań

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **DANIE INSTANT PUREE ZIEMNIACZANE Z BOCZKIEM I CEBULKĄ**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką.

## 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

## 1.3 Określenie produktu

### Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką powinno zawierać w składzie co najmniej: 50% ziemniaków, 3,5% boczku wieprzowego, 3,5% cebuli.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla puree ziemniaczanego z dodatkami, widoczne cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2

2	Barwa	Właściwa dla puree ziemniaczanego z dodatkami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

### 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 51g,
- 53g.

### 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 opakowań

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **DANIE INSTANT PUREE ZIEMNIACZANE Z KLOPSIKAMI I CEBULKĄ**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką.

#### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką powinno zawierać w składzie co najmniej: 60% ziemniaków, 9% kulki mięsne, 5% cebuli, 2,5 wędzonego boczku.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla puree ziemniaczanego z dodatkami, widoczne cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla puree ziemniaczanego z dodatkami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	

4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	
---	------	--	--

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

### 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 53g,
- 59g.

### 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 opakowań

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie



## **6.1 Pakowanie**

### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

# **DANIE INSTANT SPAGHETTI PO BOŁOŃSKU**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – spaghetti po bolońsku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – spaghetti po bolońsku.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie

stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Danie instant – spaghetti po bolońsku

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – spaghetti po bolońsku powinno zawierać w składzie co najmniej: 53% makaronu, 13% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czosnek, por), przyprawy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla spaghetti po bolońsku, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla spaghetti po bolońsku	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

## 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 57g,
- 60g,
- 61g.

## 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 opakowań

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

## **6.1 Pakowanie**

### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

# **ZUPA INSTANT BARSZCZ CZERWONY Z GRZANKAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – barszczu czerwonego z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – barszczu czerwonego z grzankami 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie

stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 12% grzanek i 20% zagęszczonego soku z buraka ćwikłowego.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla barszczu czerwonego z grzankami, w zupie widoczne grzanki i dodane przyprawy, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla barszczu czerwonego z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla barszczu czerwonego z grzankami, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku barszczu czerwonego z grzankami z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt słodki lub słony	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku, %(m/m), nie więcej niż	15	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

## 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 16g.

## 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 opakowań

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

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.

# **ZUPA INSTANT ROSÓŁ Z KURY Z MAKARONEM**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – rosółu z kury z makaronem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – rosółu z kury z makaronem.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Zupa instant – rosół z kury z makaronem**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych

lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – rosół z kury z makaronem powinna zawierać w składzie co najmniej: 30% makaronu, 1,2% tłuszczu drobiowego i 0,1% suszonego mięsa z kury (lub 3% ekstraktu z kurczaka w proszku).

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw (m.in. marchew, natka pietruszki), zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprzodkujące się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla rosółu z kury z makaronem, widoczny makaron i cząstki warzyw (m.in. marchew, pietruszka, natka pietruszki), zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprzodkujące się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla rosółu z kury z makaronem	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	16	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2



## **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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 12g,
- 58g.

## **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 opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

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.

# **ZUPA INSTANT GROCHOWA Z GRZANKAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - grochowej z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - grochowej z grzankami.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Zupa instant – grochowa z grzankami**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę. Zupa instant – grochowa z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 58% grochu lub mąki grochowej i 8,5% grzanek.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla zupy grochowej z grzankami, w zupie widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla zupy grochowej z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy grochowej z grzankami, lekko wyczuwalny zapach wędzonki, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy grochowej z grzankami, lekko wyczuwalny smak wędzonki, niedopuszczalny smak obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

### 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 22g.

#### **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 opakowań**

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

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

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

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.

# **ZUPA INSTANT**

## **PIECZARKOWA Z GRZANKAMI**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - pieczarkowej z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - pieczarkowej z grzankami.

#### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Zupa instant – pieczarkowa z grzankami**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – pieczarkowa z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 12% grzanek, 4% zagęszczonego soku z pieczarek i 1% suszonych pieczarek.

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla zupy pieczarkowej z grzankami, w zupie widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym (m.in. drobinki pieczarek, natka pietruszki), niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla zupy pieczarkowej z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy pieczarkowej z grzankami, wyczuwalny zapach pieczarek, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy pieczarkowej z grzankami, wyczuwalny smak pieczarek, niedopuszczalny smak obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu % (m/m), nie więcej niż	13	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

## 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 14g,
- 15g.

#### **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 opakowań**

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

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

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

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.

## **ZUPA INSTANT POMIDOROWA Z MAKARONEM**

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - pomidorowej z makaronem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - pomidorowej z makaronem.

## 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

## 1.3 Określenie produktu

### Zupa instant - pomidorowa z makaronem

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant - pomidorowa z makaronem powinna zawierać w składzie co najmniej: 17% makaronu i 25% koncentratu pomidorowego lub suszonych pomidorów.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron, cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	



**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla zupy pomidorowej z makaronem, widoczne kawałki użytych składników, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla zupy pomidorowej, niedopuszczalna barwa brunatna	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy pomidorowej, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy pomidorowej z makaronem, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony i zbyt kwaśny	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

### 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 17g,
- 19g.

### 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 opakowań

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

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.

# **ZUPA INSTANT ŻUREK Z GRZANKAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – żurku z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – żurku z grzankami.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Zupa instant – żurek z grzankami

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – żurek z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 13% grzanek, 2% boczku wędzonego (lub wędzony tłuszcz wieprzowy), 0,5% czosnku, mąkę żytnią.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprzeczające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla żurku z grzankami, w zupie widoczne grzanki i pozostałe składniki zgodnie z recepturą, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprzeczające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla żurku z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla żurku z grzankami, lekko wyczuwalny zapach wędzonki i majeranku, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku żurku z grzankami z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt kwaśny	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 15g,
- 17g.

## 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 opakowań

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

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.

## **MIÓD NEKTAROWY WIELOKWIATOWY**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miodu nektarowego wielokwiatowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu nektarowego wielokwiatowego 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):

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Miód nektarowy wielokwiatowy**

Miód nektarowy, wielokwiatowy wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych.

### **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	Barwa - przed skryształizowaniem - po skryształizowaniu	Jasnokremowa do herbacianej Od jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrązowej	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)
2	Konsystencja - przed skryształizowaniem - po skryształizowaniu	Płynna do półpłynnej, gęsta Średnioziarnista	
3	Zapach	Silny, zbliżony do zapachu wosku pszczego, niedopuszczalny zapach fermentacyjny lub inny obcy	
4	Smak	Słodki, łagodny, niedopuszczalny posmak fermentacji lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	20	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)
2	Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy), g/100g, nie mniej niż	60	
3	Zawartość sacharozy, g/100g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, g/100g nie więcej niż	0,1	
5	Przewodność właściwa, mS/cm, , nie więcej niż	0,8	
6	Zawartość wolnych kwasów, mval/kg, nie więcej niż	50	
7	Liczba diastazowa (wg skali Schade), nie mniej niż	8	
8	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), mg/kg, nie więcej niż	40	

## 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:

- 25g,
- 370g,
- 400g,
- 650g,

- 900g
- 1000g.

#### **4 Trwałość**

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

#### **5 Metody badań**

##### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

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

Wykonać wg. metod podanych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.) na zgodność z wymaganiami podanymi 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.