



1 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA

Nr 31024/2024

05. 11. 2024

V 78-000 Wałcz V

1 Regionalna Baza Logistyczna  
Komendant  
płk Janusz KRYSZPIN

1RBLog-SZP.2612.109.2024

Wałcz, 05 listopada 2024 r.

### KOMUNIKAT PUBLICZNY nr 3

**dotyczy:** zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego, nr sprawy 98/2024.

Działając na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) informuję, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Dostawę przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”, nr sprawy 98/2024 Zamawiający dokonał zmiany w Rozdziale IV „Opis części zamówienia” ust. 2 w zakresie zadania nr 1, 2 i 5 oraz w „Opisie przedmiotu zamówienia” stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ (załącznik nr 1 do umowy), w zakresie zadań 1-6:

1. XXX. Zbożowe kwadraciki z cynamonem, pkt 4,
2. XXXI. Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami, pkt 4,
3. XXXII. Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym, pkt 4,
4. XXXIV. Musli jabłkowe, pkt 4,
5. XXXV. Musli truskawkowe, pkt 4,
6. XXXVI. Musli morelowe, pkt 4,
7. XXXVII. Fasola biała jednolita, pkt 3,
8. XXXVIII. Fasola biała Jaś karłowy, pkt 3.

#### Rozdział IV Opis części zamówienia – ust. 2

Rozdział IV Opis części zamówienia – ust. 2 otrzymuje brzmienie zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego komunikatu.

#### Załącznik nr 6 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Załącznik nr 6 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia (stanowiący załącznik nr 1 do projektowanych postanowień umowy) otrzymuje brzmienie zgodnie z załącznikiem nr 2 do niniejszego komunikatu.

*Dokonane w niniejszym komunikacie zmiany stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz zamieszczone zostaną na platformie zakupowej*

*<https://platformazakupowa.pl/pn/lrblog>.*

*Wykonawca składający ofertę winien uwzględnić powyższe zmiany SWZ.*

KOMENDANT  
1. REGIONALNEJ BAZY LOGISTYCZNEJ

płk Janusz KRYSZPIN

Załączniki: 2 na 92 str.

Zał. nr 1 – Rozdział IV Opis części zamówienia – ust. 2, na 12 str.

Zał. nr 2 – Załącznik nr 6 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia, na 80 str.

Wyk. Katarzyna Kordek  
tel.: 261 472 619

tel. 261 472 424  
[lrblog@ron.mil.pl](mailto:lrblog@ron.mil.pl)  
<https://lrblog.wp.mil.pl>

ul. Ciasna 7  
78 – 600 Wałcz

Handwritten scribbles and faint markings at the top center of the page.



Handwritten signature or initials in blue ink at the bottom right corner.

**Załącznik nr 1 do komunikatu publicznego nr 3**

**Zadanie 1** Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Szczecin, Stargard, Choszczno, Świnoujście, Dziwnów i Głewice

| L.p.  | Nazwa produktu       | JM | 15 WOG Szczecin  |               | KPW Świnoujście  |               | 3 Błog Głewice   |               | RAZEM            |               | OGÓLEM |
|---|----------------------|----|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|--------|
|   |                      |    | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji |        |
| <b>3 Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane</b> |                      |    |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |        |
| 1   | Mąka pszenna typ 500 | kg | 1 020            | 2 380         | 0                | 0             | 180              | 420           | 1 200            | 2 800         | 4 000  |
| 2   | Mąka pszenna typ 750 | kg | 480              | 1 120         | 1 050            | 2 450         | 12               | 28            | 1 542            | 3 598         | 5 140  |
| 3   | Mąka żytnia typ 720  | kg | 180              | 420           | 60               | 140           | 0                | 0             | 240              | 560           | 800    |
| 4   | Mąka ziemniaczana    | kg | 60               | 140           | 6                | 14            | 12               | 28            | 78               | 182           | 260    |
| 5   | Makaron spaghetti    | kg | 300              | 700           | 105              | 245           | 24               | 56            | 429              | 1 001         | 1 430  |
| 6   | Makaron - kolanko    | kg | 270              | 630           | 45               | 105           | 24               | 56            | 339              | 791           | 1 130  |
| 7   | Makaron - rurki      | kg | 270              | 630           | 45               | 105           | 24               | 56            | 339              | 791           | 1 130  |
| 8   | Makaron lasagne      | kg | 180              | 420           | 0                | 0             | 0                | 0             | 180              | 420           | 600    |
| 9   | Makaron łazanki      | kg | 300              | 700           | 30               | 70            | 18               | 42            | 348              | 812           | 1 160  |
| 10  | Makaron tagliatelle  | kg | 300              | 700           | 30               | 70            | 0                | 0             | 330              | 770           | 1 100  |
| 11  | Makaron ryżowy       | kg | 12               | 28            | 0                | 0             | 0                | 0             | 12               | 28            | 40     |
| 12  | Makaron nitka        | kg | 360              | 840           | 30               | 70            | 12               | 28            | 402              | 938           | 1 340  |
| 13  | Ryż biały            | kg | 480              | 1 120         | 60               | 140           | 24               | 56            | 564              | 1 316         | 1 880  |
| 14  | Ryż brązowy          | kg | 60               | 140           | 0                | 0             | 0                | 0             | 60               | 140           | 200    |
| 15  | Kasza pęczak         | kg | 300              | 700           | 75               | 175           | 18               | 42            | 393              | 917           | 1 310  |
| 16  | Kasza gryczana       | kg | 300              | 700           | 75               | 175           | 18               | 42            | 393              | 917           | 1 310  |

|    |   |    |     |       |     |     |    |    |       |       |       |    |     |     |
|----|---|----|-----|-------|-----|-----|----|----|-------|-------|-------|----|-----|-----|
| 17 | Komosa ryżowa                             | kg | 60  | 140   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0     | 0     | 0     | 60 | 140 | 200 |
| 18 | Kasza bulgur                              | kg | 180 | 420   | 30  | 70  | 6  | 14 | 216   | 504   | 720   |    |     |     |
| 19 | Kasza manna                               | kg | 60  | 140   | 150 | 350 | 9  | 21 | 219   | 511   | 730   |    |     |     |
| 20 | <del>Kasza fuska</del> <del>faszowa</del> | kg | 0   | 0     | 0   | 0   | 0  | 0  | 0     | 0     | 0     | 0  | 0   | 0   |
| 20 | Kasza jęczmienna mazurska                 | kg | 300 | 700   | 0   | 0   | 18 | 42 | 318   | 742   | 1 060 |    |     |     |
| 21 | Platki owsiane                            | kg | 90  | 210   | 114 | 266 | 0  | 0  | 204   | 476   | 680   |    |     |     |
| 22 | Platki kukurydziane                       | kg | 120 | 280   | 114 | 266 | 9  | 21 | 243   | 567   | 810   |    |     |     |
| 23 | Zbożowe kulki o smaku czekoladowym        | kg | 150 | 350   | 60  | 140 | 3  | 7  | 213   | 497   | 710   |    |     |     |
| 24 | Zbożowe kółka z miodem                    | kg | 150 | 350   | 0   | 0   | 3  | 7  | 153   | 357   | 510   |    |     |     |
| 25 | Zbożowe kwadracki z cynamonem             | kg | 150 | 350   | 0   | 0   | 3  | 7  | 153   | 357   | 510   |    |     |     |
| 26 | Platki kukurydziane z miodem i orzeszkami | kg | 150 | 350   | 0   | 0   | 3  | 7  | 153   | 357   | 510   |    |     |     |
| 27 | Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym     | kg | 150 | 350   | 0   | 0   | 0  | 0  | 150   | 350   | 500   |    |     |     |
| 28 | Tortilla pszenna                          | kg | 60  | 140   | 6   | 14  | 6  | 14 | 72    | 168   | 240   |    |     |     |
| 29 | Musli jabłkowe                            | kg | 120 | 280   | 69  | 161 | 3  | 7  | 192   | 448   | 640   |    |     |     |
| 30 | Musli truskawkowe                         | kg | 120 | 280   | 69  | 161 | 3  | 7  | 192   | 448   | 640   |    |     |     |
| 31 | Musli morelowe                            | kg | 120 | 280   | 69  | 161 | 3  | 7  | 192   | 448   | 640   |    |     |     |
| 32 | Fasola biała jednolita                    | kg | 240 | 560   | 270 | 630 | 27 | 63 | 537   | 1 253 | 1 790 |    |     |     |
| 33 | Fasola biała Jaś karłowy                  | kg | 600 | 1 400 | 78  | 182 | 24 | 56 | 702   | 1 638 | 2 340 |    |     |     |
| 34 | Fasola czerwona                           | kg | 60  | 140   | 0   | 0   | 0  | 0  | 60    | 140   | 200   |    |     |     |
| 35 | Groch obtuskany cały                      | kg | 120 | 280   | 60  | 140 | 6  | 14 | 186   | 434   | 620   |    |     |     |
| 36 | Groch obtuskany półówki                   | kg | 900 | 2 100 | 330 | 770 | 24 | 56 | 1 254 | 2 926 | 4 180 |    |     |     |
| 37 | Soczewica zielona                         | kg | 24  | 56    | 0   | 0   | 0  | 0  | 24    | 56    | 80    |    |     |     |
| 38 | Soczewica czerwona                        | kg | 24  | 56    | 0   | 0   | 0  | 0  | 24    | 56    | 80    |    |     |     |
| 39 | Kotlety sojowe                            | kg | 18  | 42    | 0   | 0   | 0  | 0  | 18    | 42    | 60    |    |     |     |

**Zadanie 2** Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Złocieńiec, Wałecz, Świdwin, Trzebiatów, Mirosławiec Górny i ośrodka szkolenia poligonowego Oleszno

| L.p.  | Nazwa produktu       | JM | 16 WOG<br>Drawsko Pom. |               | 21 BLT<br>Świdwin |               | RAZEM            |               | OGÓŁEM |
|---|----------------------|----|------------------------|---------------|-------------------|---------------|------------------|---------------|--------|
|   |                      |    | Ilość podstawowa       | Ilość w opcji | Ilość podstawowa  | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji |        |
| <b>3 Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane</b> |                      |    |                        |               |                   |               |                  |               |        |
| 1   | Mąka pszenna typ 500 | kg | 2 700                  | 6 300         | 1 080             | 2 520         | 3 780            | 8 820         | 12 600 |
| 2   | Mąka pszenna typ 750 | kg | 120                    | 280           | 300               | 700           | 420              | 980           | 1 400  |
| 3   | Mąka żytnia typ 720  | kg | 120                    | 280           | 0                 | 0             | 120              | 280           | 400    |
| 4   | Mąka ziemniaczana    | kg | 90                     | 210           | 135               | 315           | 225              | 525           | 750    |
| 5   | Makaron spaghetti    | kg | 600                    | 1 400         | 180               | 420           | 780              | 1 820         | 2 600  |
| 6   | Makaron - kolanko    | kg | 600                    | 1 400         | 480               | 1 120         | 1 080            | 2 520         | 3 600  |
| 7   | Makaron - rurki      | kg | 600                    | 1 400         | 480               | 1 120         | 1 080            | 2 520         | 3 600  |
| 8   | Makaron lasagne      | kg | 0                      | 0             | 45                | 105           | 45               | 105           | 150    |
| 9   | Makaron razowy       | kg | 0                      | 0             | 60                | 140           | 60               | 140           | 200    |
| 10  | Makaron łazanki      | kg | 0                      | 0             | 90                | 210           | 90               | 210           | 300    |
| 11  | Makaron tagliatelle  | kg | 0                      | 0             | 60                | 140           | 60               | 140           | 200    |
| 12  | Makaron ryżowy       | kg | 0                      | 0             | 48                | 112           | 48               | 112           | 160    |
| 13  | Makaron nitka        | kg | 600                    | 1 400         | 60                | 140           | 660              | 1 540         | 2 200  |
| 14  | Ryż biały            | kg | 360                    | 840           | 720               | 1 680         | 1 080            | 2 520         | 3 600  |
| 15  | Ryż brązowy          | kg | 0                      | 0             | 120               | 280           | 120              | 280           | 400    |
| 16  | Kasza pęczak         | kg | 180                    | 420           | 150               | 350           | 330              | 770           | 1 100  |
| 17  | Kasza gryczana       | kg | 300                    | 700           | 420               | 980           | 720              | 1 680         | 2 400  |
| 18  | Komosa ryżowa        | kg | 0                      | 0             | 30                | 70            | 30               | 70            | 100    |

|    |   |    |       |       |     |     |       |       |       |       |
|----|---|----|-------|-------|-----|-----|-------|-------|-------|-------|
| 19 | Amarantus ziarno  | kg | 0     | 0     | 0   | 30  | 70    | 30    | 70    | 100   |
| 20 | Kasza kukurydziana  | kg | 0     | 0     | 0   | 30  | 70    | 30    | 70    | 100   |
| 21 | Kasza bulgur  | kg | 0     | 0     | 0   | 30  | 70    | 30    | 70    | 100   |
| 22 | Kasza manna   | kg | 30    | 70    | 66  | 66  | 154   | 96    | 224   | 320   |
| 23 | Kasza kuskus razowa   | kg | 0     | 0     | 42  | 98  | 42    | 98    | 98    | 140   |
| 24 | Kasza jęczmienna mazurska                                     | kg | 150   | 350   | 60  | 140 | 210   | 490   | 700   | 700   |
| 25 | Płatki owsiane  | kg | 30    | 70    | 66  | 154 | 96    | 224   | 320   | 320   |
| 26 | Płatki kukurydziane   | kg | 240   | 560   | 180 | 420 | 420   | 980   | 1 400 | 1 400 |
| 27 | Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję) | kg | 0     | 0     | 60  | 140 | 60    | 140   | 200   | 200   |
| 28 | Zbożowe kulki o smaku czekoladowym                            | kg | 240   | 560   | 63  | 147 | 303   | 707   | 1 010 | 1 010 |
| 29 | Zbożowe kółka z miodem  | kg | 0     | 0     | 45  | 105 | 45    | 105   | 150   | 150   |
| 30 | Zbożowe kwadraciki z cynamonem                                | kg | 0     | 0     | 45  | 105 | 45    | 105   | 150   | 150   |
| 31 | Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami                     | kg | 120   | 280   | 45  | 105 | 165   | 385   | 550   | 550   |
| 32 | Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym                         | kg | 120   | 280   | 60  | 140 | 180   | 420   | 600   | 600   |
| 33 | Tortilla pszenna  | kg | 0     | 0     | 42  | 98  | 42    | 98    | 140   | 140   |
| 34 | Musti jabłkowe  | kg | 120   | 280   | 90  | 210 | 210   | 490   | 700   | 700   |
| 35 | Musti truskawkowe   | kg | 120   | 280   | 96  | 224 | 216   | 504   | 720   | 720   |
| 36 | Musti morelowe  | kg | 120   | 280   | 96  | 224 | 216   | 504   | 720   | 720   |
| 37 | Fasola biała jednolita  | kg | 900   | 2 100 | 240 | 560 | 1 140 | 2 660 | 3 800 | 3 800 |
| 38 | Fasola biała Jaś karłowy                                      | kg | 900   | 2 100 | 420 | 980 | 1 320 | 3 080 | 4 400 | 4 400 |
| 39 | Fasola czerwona   | kg | 0     | 0     | 72  | 168 | 72    | 168   | 240   | 240   |
| 40 | Groch obtuskany cały  | kg | 240   | 560   | 138 | 322 | 378   | 882   | 1 260 | 1 260 |
| 41 | Groch obtuskany połówki                                       | kg | 1 200 | 2 800 | 330 | 770 | 1 530 | 3 570 | 5 100 | 5 100 |
| 42 | Soczewica zielona   | kg | 0     | 0     | 21  | 49  | 21    | 49    | 70    | 70    |
| 43 | Soczewica czerwona  | kg | 0     | 0     | 21  | 49  | 21    | 49    | 70    | 70    |
| 44 | Kotlety sojowe  | kg | 0     | 0     | 24  | 56  | 24    | 56    | 80    | 80    |

**Zadanie 3** Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Ustka, Lębork, Chojnice, Koszalin, Darłowo i ośrodka szkolenia poligonowego Ustka

| L.p.  | Nazwa produktu       | JM | 6 WOG Ustka      |               | 17 WOG Koszalin  |               | RAZEM            |               | OGÓLEM |
|---|----------------------|----|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|--------|
|   |                      |    | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji |        |
| <b>3 Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane</b> |                      |    |                  |               |                  |               |                  |               |        |
| 1   | Mąka pszenna typ 500 | kg | 1 650            | 3 850         | 900              | 2 100         | 2 550            | 5 950         | 8 500  |
| 2   | Mąka pszenna typ 750 | kg | 750              | 1 750         | 150              | 350           | 900              | 2 100         | 3 000  |
| 3   | Mąka żytnia typ 720  | kg | 60               | 140           | 0                | 0             | 60               | 140           | 200    |
| 4   | Mąka ziemniaczana    | kg | 90               | 210           | 60               | 140           | 150              | 350           | 500    |
| 5   | Makaron spaghetti    | kg | 300              | 700           | 300              | 700           | 600              | 1 400         | 2 000  |
| 6   | Makaron - kolanko    | kg | 300              | 700           | 300              | 700           | 600              | 1 400         | 2 000  |
| 7   | Makaron - rurki      | kg | 300              | 700           | 300              | 700           | 600              | 1 400         | 2 000  |
| 8   | Makaron lasagne      | kg | 120              | 280           | 0                | 0             | 120              | 280           | 400    |
| 9   | Makaron razowy       | kg | 15               | 35            | 0                | 0             | 15               | 35            | 50     |
| 10  | Makaron łazanki      | kg | 180              | 420           | 300              | 700           | 480              | 1 120         | 1 600  |
| 11  | Makaron tagliatelle  | kg | 240              | 560           | 180              | 420           | 420              | 980           | 1 400  |
| 12  | Makaron ryżowy       | kg | 12               | 28            | 0                | 0             | 12               | 28            | 40     |
| 13  | Makaron nitka        | kg | 300              | 700           | 180              | 420           | 480              | 1 120         | 1 600  |
| 14  | Ryż biały            | kg | 600              | 1 400         | 210              | 490           | 810              | 1 890         | 2 700  |
| 15  | Ryż brązowy          | kg | 15               | 35            | 0                | 0             | 15               | 35            | 50     |
| 16  | Kasza pęczak         | kg | 60               | 140           | 60               | 140           | 120              | 280           | 400    |
| 17  | Kasza gryczana       | kg | 60               | 140           | 240              | 560           | 300              | 700           | 1 000  |
| 18  | Komosa ryżowa        | kg | 30               | 70            | 0                | 0             | 30               | 70            | 100    |

|    |   |    |       |       |     |     |       |       |       |
|----|---|----|-------|-------|-----|-----|-------|-------|-------|
| 19 | Amarantus ziarno  | kg | 30    | 70    | 0   | 0   | 30    | 70    | 100   |
| 20 | Kasza kukurydziana  | kg | 30    | 70    | 0   | 0   | 30    | 70    | 100   |
| 21 | Kasza bulgur  | kg | 30    | 70    | 0   | 0   | 30    | 70    | 100   |
| 22 | Kasza manna   | kg | 270   | 630   | 60  | 140 | 330   | 770   | 1 100 |
| 23 | Kasza kuskus razowa   | kg | 15    | 35    | 0   | 0   | 15    | 35    | 50    |
| 24 | Kasza jęczmienna mazurska                                     | kg | 600   | 1 400 | 150 | 350 | 750   | 1 750 | 2 500 |
| 25 | Płatki owsiane  | kg | 300   | 700   | 90  | 210 | 390   | 910   | 1 300 |
| 26 | Płatki kukurydziane   | kg | 360   | 840   | 150 | 350 | 510   | 1 190 | 1 700 |
| 27 | Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję) | kg | 360   | 840   | 0   | 0   | 360   | 840   | 1 200 |
| 28 | Zbożowe kulki o smaku czekoladowym                            | kg | 150   | 350   | 90  | 210 | 240   | 560   | 800   |
| 29 | Zbożowe kółka z miodem  | kg | 150   | 350   | 90  | 210 | 240   | 560   | 800   |
| 30 | Zbożowe kwadraciki z cynamonem                                | kg | 120   | 280   | 0   | 0   | 120   | 280   | 400   |
| 31 | Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami                     | kg | 120   | 280   | 0   | 0   | 120   | 280   | 400   |
| 32 | Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym                         | kg | 150   | 350   | 0   | 0   | 150   | 350   | 500   |
| 33 | Tortilla pszenna  | kg | 15    | 35    | 0   | 0   | 15    | 35    | 50    |
| 34 | Musli jabłkowe  | kg | 360   | 840   | 60  | 140 | 420   | 980   | 1 400 |
| 35 | Musli truskawkowe   | kg | 360   | 840   | 60  | 140 | 420   | 980   | 1 400 |
| 36 | Musli morelowe  | kg | 360   | 840   | 60  | 140 | 420   | 980   | 1 400 |
| 37 | Fasola biała jednolita  | kg | 270   | 630   | 300 | 700 | 570   | 1 330 | 1 900 |
| 38 | Fasola biała Jaś karłowy                                      | kg | 1 140 | 2 660 | 300 | 700 | 1 440 | 3 360 | 4 800 |
| 39 | Fasola czerwona   | kg | 18    | 42    | 30  | 70  | 48    | 112   | 160   |
| 40 | Groch obtuskany cały  | kg | 60    | 140   | 240 | 560 | 300   | 700   | 1 000 |
| 41 | Groch obtuskany półowki                                       | kg | 600   | 1 400 | 300 | 700 | 900   | 2 100 | 3 000 |
| 42 | Soczewica zielona   | kg | 15    | 35    | 0   | 0   | 15    | 35    | 50    |
| 43 | Soczewica czerwona  | kg | 15    | 35    | 0   | 0   | 15    | 35    | 50    |
| 44 | Kotlety sojowe  | kg | 18    | 42    | 0   | 0   | 18    | 42    | 60    |



**Zadanie 4** Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Poznania, Biedruska, Powidza i Jarocina

| L.p.  | Nazwa produktu       | JM | 14 WOG<br>Poznań |               | 31 BLT<br>Poznań |               | 33 BLTr<br>Powidz |               | RAZEM            |               | OGÓLEM |
|---|----------------------|----|------------------|---------------|------------------|---------------|-------------------|---------------|------------------|---------------|--------|
|   |                      |    | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa  | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji |        |
| <b>3 Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane</b> |                      |    |                  |               |                  |               |                   |               |                  |               |        |
| 1   | Mąka pszenna typ 500 | kg | 1 800            | 4 200         | 360              | 840           | 705               | 1 645         | 2 865            | 6 685         | 9 550  |
| 2   | Mąka pszenna typ 750 | kg | 300              | 700           | 360              | 840           | 645               | 1 505         | 1 305            | 3 045         | 4 350  |
| 3   | Mąka żytnia typ 720  | kg | 300              | 700           | 0                | 0             | 6                 | 14            | 306              | 714           | 1 020  |
| 4   | Mąka ziemniaczana    | kg | 150              | 350           | 45               | 105           | 36                | 84            | 231              | 539           | 770    |
| 5   | Makaron spaghetti    | kg | 900              | 2 100         | 120              | 280           | 240               | 560           | 1 260            | 2 940         | 4 200  |
| 6   | Makaron - kolanko    | kg | 900              | 2 100         | 150              | 350           | 240               | 560           | 1 290            | 3 010         | 4 300  |
| 7   | Makaron - rurki      | kg | 900              | 2 100         | 150              | 350           | 240               | 560           | 1 290            | 3 010         | 4 300  |
| 8   | Makaron lasagne      | kg | 150              | 350           | 6                | 14            | 15                | 35            | 171              | 399           | 570    |
| 9   | Makaron razowy       | kg | 150              | 350           | 60               | 140           | 30                | 70            | 240              | 560           | 800    |
| 10  | Makaron łazanki      | kg | 150              | 350           | 30               | 70            | 90                | 210           | 270              | 630           | 900    |
| 11  | Makaron tagliatelle  | kg | 300              | 700           | 60               | 140           | 120               | 280           | 480              | 1 120         | 1 600  |
| 12  | Makaron ryżowy       | kg | 90               | 210           | 60               | 140           | 36                | 84            | 186              | 434           | 620    |
| 13  | Makaron mitka        | kg | 900              | 2 100         | 180              | 420           | 150               | 350           | 1 230            | 2 870         | 4 100  |
| 14  | Ryż biały            | kg | 1 350            | 3 150         | 180              | 420           | 330               | 770           | 1 860            | 4 340         | 6 200  |
| 15  | Ryż brązowy          | kg | 150              | 350           | 180              | 420           | 36                | 84            | 366              | 854           | 1 220  |
| 16  | Kasza pęczak         | kg | 150              | 350           | 30               | 70            | 45                | 105           | 225              | 525           | 750    |
| 17  | Kasza gryczana       | kg | 150              | 350           | 30               | 70            | 30                | 70            | 210              | 490           | 700    |
| 18  | Komosa ryżowa        | kg | 150              | 350           | 30               | 70            | 0                 | 0             | 180              | 420           | 600    |
| 19  | Kasza kukurydziana   | kg | 150              | 350           | 0                | 0             | 0                 | 0             | 150              | 350           | 500    |
| 20  | Kasza bulgur         | kg | 300              | 700           | 6                | 14            | 0                 | 0             | 306              | 714           | 1 020  |

|    |   |    |     |       |     |     |     |     |       |       |       |
|----|---|----|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|
| 21 | Kasza manna   | kg | 180 | 420   | 45  | 105 | 81  | 189 | 306   | 714   | 1 020 |
| 22 | Kasza kuskus razowa   | kg | 150 | 350   | 30  | 70  | 3   | 7   | 183   | 427   | 610   |
| 23 | Kasza jęczmienna mazurska                                     | kg | 300 | 700   | 15  | 35  | 75  | 175 | 390   | 910   | 1 300 |
| 24 | Płatki owsiane  | kg | 450 | 1 050 | 6   | 14  | 75  | 175 | 531   | 1 239 | 1 770 |
| 25 | Płatki kukurydziane   | kg | 30  | 70    | 90  | 210 | 75  | 175 | 195   | 455   | 650   |
| 26 | Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję) | kg | 240 | 560   | 0   | 0   | 42  | 98  | 282   | 658   | 940   |
| 27 | Zbożowe kulki o smaku czekoladowym                            | kg | 60  | 140   | 30  | 70  | 66  | 154 | 156   | 364   | 520   |
| 28 | Zbożowe kółka z miodem  | kg | 60  | 140   | 30  | 70  | 60  | 140 | 150   | 350   | 500   |
| 29 | Zbożowe kwadraciki z cynamonem                                | kg | 60  | 140   | 30  | 70  | 60  | 140 | 150   | 350   | 500   |
| 30 | Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami                     | kg | 60  | 140   | 30  | 70  | 60  | 140 | 150   | 350   | 500   |
| 31 | Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym                         | kg | 60  | 140   | 30  | 70  | 45  | 105 | 135   | 315   | 450   |
| 32 | Tortilla pszenna  | kg | 150 | 350   | 6   | 14  | 30  | 70  | 186   | 434   | 620   |
| 33 | Musli jabłkowe  | kg | 150 | 350   | 5   | 11  | 135 | 315 | 290   | 676   | 966   |
| 34 | Musli truskawkowe   | kg | 150 | 350   | 5   | 11  | 135 | 315 | 290   | 676   | 966   |
| 35 | Musli morelowe  | kg | 150 | 350   | 5   | 11  | 135 | 315 | 290   | 676   | 966   |
| 36 | Fasola biała jednolita  | kg | 600 | 1 400 | 60  | 140 | 210 | 490 | 870   | 2 030 | 2 900 |
| 37 | Fasola biała Jaś karłowy                                      | kg | 300 | 700   | 60  | 140 | 300 | 700 | 660   | 1 540 | 2 200 |
| 38 | Fasola czerwona   | kg | 180 | 420   | 30  | 70  | 30  | 70  | 240   | 560   | 800   |
| 39 | Groch obtuskany cały  | kg | 600 | 1 400 | 24  | 56  | 405 | 945 | 1 029 | 2 401 | 3 430 |
| 40 | Groch obtuskany półowki                                       | kg | 300 | 700   | 120 | 280 | 345 | 805 | 765   | 1 785 | 2 550 |
| 41 | Soczewica zielona   | kg | 0   | 0     | 12  | 28  | 0   | 0   | 12    | 28    | 40    |
| 42 | Soczewica czerwona  | kg | 450 | 1 050 | 12  | 28  | 0   | 0   | 462   | 1 078 | 1 540 |
| 43 | Kotlety sojowe  | kg | 450 | 1 050 | 0   | 0   | 9   | 21  | 459   | 1 071 | 1 530 |

**Zadanie 5** Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Wejherowa, Gdyni, Siemirowic, Malborka i Pruszcza Gdańskiego

| L.p.  | Nazwa produktu       | JM | 18 WOG<br>Wejherowo |               | KPW<br>Gdynia    |               | 22 BLT Malbork   |               | RAZEM            |               | OGÓLEM |
|---|----------------------|----|---------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|--------|
|   |                      |    | Ilość podstawowa    | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji |        |
| <b>3 Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane</b> |                      |    |                     |               |                  |               |                  |               |                  |               |        |
| 1   | Mąka pszenna typ 500 | kg | 840                 | 1 960         | 3 000            | 7 000         | 840              | 1 960         | 4 680            | 10 920        | 15 600 |
| 2   | Mąka pszenna typ 750 | kg | 18                  | 42            | 240              | 560           | 15               | 35            | 273              | 637           | 910    |
| 3   | Mąka żytnia typ 720  | kg | 54                  | 126           | 240              | 560           | 0                | 0             | 294              | 686           | 980    |
| 4   | Mąka ziemniaczana    | kg | 45                  | 105           | 60               | 140           | 9                | 21            | 114              | 266           | 380    |
| 5   | Makaron spaghetti    | kg | 90                  | 210           | 1 200            | 2 800         | 15               | 35            | 1 305            | 3 045         | 4 350  |
| 6   | Makaron - kolanko    | kg | 450                 | 1 050         | 480              | 1 120         | 45               | 105           | 975              | 2 275         | 3 250  |
| 7   | Makaron - rurki      | kg | 450                 | 1 050         | 480              | 1 120         | 45               | 105           | 975              | 2 275         | 3 250  |
| 8   | Makaron lasagne      | kg | 90                  | 210           | 360              | 840           | 15               | 35            | 465              | 1 085         | 1 550  |
| 9   | Makaron razowy       | kg | 60                  | 140           | 0                | 0             | 15               | 35            | 75               | 175           | 250    |
| 10  | Makaron łazanki      | kg | 60                  | 140           | 360              | 840           | 15               | 35            | 435              | 1 015         | 1 450  |
| 11  | Makaron tagliatelle  | kg | 60                  | 140           | 0                | 0             | 30               | 70            | 90               | 210           | 300    |
| 12  | Makaron ryżowy       | kg | 60                  | 140           | 240              | 560           | 15               | 35            | 315              | 735           | 1 050  |
| 13  | Makaron nitka        | kg | 300                 | 700           | 900              | 2 100         | 45               | 105           | 1 245            | 2 905         | 4 150  |
| 14  | Ryż biały            | kg | 450                 | 1 050         | 2 400            | 5 600         | 60               | 140           | 2 910            | 6 790         | 9 700  |
| 15  | Ryż brązowy          | kg | 90                  | 210           | 0                | 0             | 15               | 35            | 105              | 245           | 350    |
| 16  | Kasza pęczak         | kg | 150                 | 350           | 900              | 2 100         | 30               | 70            | 1 080            | 2 520         | 3 600  |
| 17  | Kasza gryczana       | kg | 300                 | 700           | 1 200            | 2 800         | 30               | 70            | 1 530            | 3 570         | 5 100  |
| 18  | Komosa ryżowa        | kg | 30                  | 70            | 0                | 0             | 3                | 7             | 33               | 77            | 110    |
| 19  | Amarantus ziarno     | kg | 30                  | 70            | 0                | 0             | 0                | 0             | 30               | 70            | 100    |

|    |   |    |     |       |       |       |     |     |       |       |       |
|----|---|----|-----|-------|-------|-------|-----|-----|-------|-------|-------|
| 20 | Kasza kukurydziana                        | kg | 30  | 70    | 0     | 0     | 0   | 0   | 30    | 70    | 100   |
| 21 | Kasza bulgur                              | kg | 54  | 126   | 900   | 2 100 | 0   | 0   | 954   | 2 226 | 3 180 |
| 22 | Kasza manna                               | kg | 30  | 70    | 240   | 560   | 60  | 140 | 330   | 770   | 1 100 |
| 23 | Kasza kuskus razowa                       | kg | 45  | 105   | 360   | 840   | 0   | 0   | 405   | 945   | 1 350 |
| 24 | Kasza jęczmienna mazurska                 | kg | 300 | 700   | 1 800 | 4 200 | 90  | 210 | 2 190 | 5 110 | 7 300 |
| 25 | Platki owsiane                            | kg | 30  | 70    | 480   | 1 120 | 90  | 210 | 600   | 1 400 | 2 000 |
| 26 | Platki kukurydziane                       | kg | 45  | 105   | 720   | 1 680 | 90  | 210 | 855   | 1 995 | 2 850 |
| 27 | Zbożowe kulki o smaku czekoladowym        | kg | 90  | 210   | 300   | 700   | 45  | 105 | 435   | 1 015 | 1 450 |
| 28 | Zbożowe kółka z miodem                    | kg | 90  | 210   | 300   | 700   | 30  | 70  | 420   | 980   | 1 400 |
| 29 | Zbożowe kwadraciki z cynamonem            | kg | 90  | 210   | 300   | 700   | 30  | 70  | 420   | 980   | 1 400 |
| 30 | Platki kukurydziane z miodem i orzeszkami | kg | 90  | 210   | 0     | 0     | 30  | 70  | 120   | 280   | 400   |
| 31 | Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym     | kg | 90  | 210   | 300   | 700   | 30  | 70  | 420   | 980   | 1 400 |
| 32 | Tortilla pszenna                          | kg | 60  | 140   | 60    | 140   | 30  | 70  | 150   | 350   | 500   |
| 33 | Musli jabłkowe                            | kg | 30  | 70    | 240   | 560   | 60  | 140 | 330   | 770   | 1 100 |
| 34 | Musli truskawkowe                         | kg | 30  | 70    | 240   | 560   | 60  | 140 | 330   | 770   | 1 100 |
| 35 | Musli morelowe                            | kg | 30  | 70    | 240   | 560   | 60  | 140 | 330   | 770   | 1 100 |
| 36 | Fasola biała jednolitą                    | kg | 300 | 700   | 60    | 140   | 180 | 420 | 540   | 1 260 | 1 800 |
| 37 | Fasola biała Jaś kartowy                  | kg | 300 | 700   | 900   | 2 100 | 150 | 350 | 1 350 | 3 150 | 4 500 |
| 38 | Fasola czerwona                           | kg | 60  | 140   | 120   | 280   | 15  | 35  | 195   | 455   | 650   |
| 39 | Groch obtuskany cały                      | kg | 180 | 420   | 1 200 | 2 800 | 180 | 420 | 1 560 | 3 640 | 5 200 |
| 40 | Groch obtuskany półówki                   | kg | 600 | 1 400 | 30    | 70    | 180 | 420 | 810   | 1 890 | 2 700 |
| 41 | Soczewica zielona                         | kg | 30  | 70    | 120   | 280   | 0   | 0   | 150   | 350   | 500   |
| 42 | Soczewica czerwona                        | kg | 30  | 70    | 120   | 280   | 0   | 0   | 150   | 350   | 500   |
| 43 | Kotlety sojowe                            | kg | 0   | 0     | 90    | 210   | 0   | 0   | 90    | 210   | 300   |

**Zadanie 6** Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Bydgoszczy, Torunia, Inowrocławia, Grudziądza, Grupy, Brodnicy i Chełmna

| L.p.  | Nazwa produktu       | JM | 11 WOG Bydgoszcz |               | 12 WOG Toruń     |               | 13 WOG Grudziądz |               | 1 Błog Bydgoszcz |               | RAZEM            |               | OGÓLEM |
|---|----------------------|----|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|--------|
|   |                      |    | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji | Ilość podstawowa | Ilość w opcji |        |
| <b>3 Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane</b> |                      |    |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |        |
| 1   | Mąka pszenna typ 500 | kg | 600              | 2 000         | 3 180            | 10 600        | 2 100            | 7 000         | 1 200            | 4 000         | 7 080            | 23 600        | 30 680 |
| 2   | Mąka pszenna typ 750 | kg | 450              | 1 500         | 75               | 250           | 600              | 2 000         | 12               | 40            | 1 137            | 3 790         | 4 927  |
| 3   | Mąka żytnia typ 720  | kg | 450              | 1 500         | 150              | 500           | 600              | 2 000         | 300              | 1 000         | 1 500            | 5 000         | 6 500  |
| 4   | Mąka ziemniaczana    | kg | 45               | 150           | 270              | 900           | 150              | 500           | 45               | 150           | 510              | 1 700         | 2 210  |
| 5   | Makaron spaghetti    | kg | 105              | 350           | 1020             | 3 400         | 600              | 2 000         | 120              | 400           | 1 845            | 6 150         | 7 995  |
| 6   | Makaron - kolanko    | kg | 210              | 700           | 1290             | 4 300         | 900              | 3 000         | 120              | 400           | 2 520            | 8 400         | 10 920 |
| 7   | Makaron - rurki      | kg | 210              | 700           | 1290             | 4 300         | 1 200            | 4 000         | 120              | 400           | 2 820            | 9 400         | 12 220 |
| 8   | Makaron lasagne      | kg | 120              | 400           | 600              | 2 000         | 60               | 200           | 0                | 0             | 780              | 2 600         | 3 380  |
| 9   | Makaron razowy       | kg | 60               | 200           | 600              | 2 000         | 0                | 0             | 0                | 0             | 660              | 2 200         | 2 860  |
| 10  | Makaron łazanki      | kg | 60               | 200           | 390              | 1 300         | 150              | 500           | 60               | 200           | 660              | 2 200         | 2 860  |
| 11  | Makaron tagliatelle  | kg | 120              | 400           | 480              | 1 600         | 150              | 500           | 120              | 400           | 870              | 2 900         | 3 770  |
| 12  | Makaron ryżowy       | kg | 60               | 200           | 150              | 500           | 0                | 0             | 0                | 0             | 210              | 700           | 910    |
| 13  | Makaron nitka        | kg | 390              | 1 300         | 525              | 1 750         | 150              | 500           | 150              | 500           | 1 215            | 4 050         | 5 265  |
| 14  | Ryż biały            | kg | 450              | 1 500         | 1 290            | 4 300         | 600              | 2 000         | 150              | 500           | 2 490            | 8 300         | 10 790 |
| 15  | Ryż brązowy          | kg | 75               | 250           | 600              | 2 000         | 3                | 10            | 0                | 0             | 678              | 2 260         | 2 938  |
| 16  | Kasza pęczak         | kg | 120              | 400           | 300              | 1 000         | 300              | 1 000         | 75               | 250           | 795              | 2 650         | 3 445  |
| 17  | Kasza gryczana       | kg | 240              | 800           | 450              | 1 500         | 900              | 3 000         | 90               | 300           | 1 680            | 5 600         | 7 280  |
| 18  | Komosa ryżowa        | kg | 15               | 50            | 90               | 300           | 0                | 0             | 0                | 0             | 105              | 350           | 455    |
| 19  | Amarantus ziarno     | kg | 15               | 50            | 30               | 100           | 0                | 0             | 0                | 0             | 45               | 150           | 195    |

|    |   |    |     |       |       |       |     |       |     |       |      |        |        |       |
|----|---|----|-----|-------|-------|-------|-----|-------|-----|-------|------|--------|--------|-------|
| 20 | Kasza kukurydziana  | kg | 60  | 200   | 75    | 250   | 0   | 0     | 0   | 0     | 0    | 135    | 450    | 585   |
| 21 | Kasza bulgur  | kg | 30  | 100   | 210   | 700   | 0   | 0     | 0   | 0     | 0    | 240    | 800    | 1 040 |
| 22 | Kasza manna   | kg | 66  | 220   | 342   | 1 140 | 90  | 300   | 60  | 200   | 558  | 1 860  | 2 418  |       |
| 23 | Kasza kuskus razowa   | kg | 60  | 200   | 165   | 550   | 0   | 0     | 0   | 0     | 225  | 750    | 975    |       |
| 24 | Kasza jęczmienna mazurska                                     | kg | 450 | 1500  | 600   | 2 000 | 60  | 200   | 150 | 500   | 1260 | 4 200  | 5 460  |       |
| 25 | Płatki owsiane  | kg | 90  | 300   | 300   | 1 000 | 0   | 0     | 60  | 200   | 450  | 1 500  | 1 950  |       |
| 26 | Płatki kukurydziane   | kg | 186 | 620   | 768   | 2 560 | 300 | 1 000 | 90  | 300   | 1344 | 4 480  | 5 824  |       |
| 27 | Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję) | kg | 240 | 800   | 660   | 2 200 | 0   | 0     | 240 | 800   | 1140 | 3 800  | 4 940  |       |
| 28 | Zbożowe kulki o smaku czekoladowym                            | kg | 60  | 200   | 558   | 1 860 | 300 | 1 000 | 60  | 200   | 978  | 3 260  | 4 238  |       |
| 29 | Zbożowe kółka z miodem  | kg | 60  | 200   | 558   | 1 860 | 300 | 1 000 | 30  | 100   | 948  | 3 160  | 4 108  |       |
| 30 | Zbożowe kwadraciki z cynamonem                                | kg | 60  | 200   | 558   | 1 860 | 300 | 1 000 | 30  | 100   | 948  | 3 160  | 4 108  |       |
| 31 | Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami                     | kg | 60  | 200   | 558   | 1 860 | 0   | 0     | 30  | 100   | 648  | 2 160  | 2 808  |       |
| 32 | Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym                         | kg | 30  | 100   | 558   | 1 860 | 0   | 0     | 15  | 50    | 603  | 2 010  | 2 613  |       |
| 33 | Tortilla pszenna  | kg | 60  | 200   | 480   | 1 600 | 15  | 50    | 0   | 0     | 555  | 1 850  | 2 405  |       |
| 34 | Musti jabłkowe  | kg | 48  | 160   | 450   | 1 500 | 90  | 300   | 30  | 100   | 618  | 2 060  | 2 678  |       |
| 35 | Musti truskawkowe   | kg | 48  | 160   | 450   | 1 500 | 90  | 300   | 30  | 100   | 618  | 2 060  | 2 678  |       |
| 36 | Musti morelowe  | kg | 48  | 160   | 450   | 1 500 | 90  | 300   | 30  | 100   | 618  | 2 060  | 2 678  |       |
| 37 | Fasola biała jednolitą  | kg | 540 | 1 800 | 570   | 1 900 | 30  | 100   | 90  | 300   | 1230 | 4 100  | 5 330  |       |
| 38 | Fasola biała Jas kartowy                                      | kg | 690 | 2 300 | 1 470 | 4 900 | 900 | 3 000 | 60  | 200   | 3120 | 10 400 | 13 520 |       |
| 39 | Fasola czerwona   | kg | 300 | 1 000 | 300   | 1 000 | 3   | 10    | 0   | 0     | 603  | 2 010  | 2 613  |       |
| 40 | Groch obhuskany cały  | kg | 510 | 1 700 | 750   | 2 500 | 30  | 100   | 120 | 400   | 1410 | 4 700  | 6 110  |       |
| 41 | Groch obhuskany połówki                                       | kg | 750 | 2 500 | 1 650 | 5 500 | 900 | 3 000 | 540 | 1 800 | 3840 | 12 800 | 16 640 |       |
| 42 | Soczewica zielona   | kg | 240 | 800   | 60    | 200   | 0   | 0     | 0   | 0     | 300  | 1 000  | 1 300  |       |
| 43 | Soczewica czerwona  | kg | 180 | 600   | 60    | 200   | 0   | 0     | 0   | 0     | 240  | 800    | 1 040  |       |
| 44 | Kotlety sojowe  | kg | 120 | 400   | 150   | 500   | 0   | 0     | 0   | 0     | 270  | 900    | 1 170  |       |

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. MAKA PSZENNA TYP 500**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 500.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 500 przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory - Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

**1.3 Określenie produktu**

**Mąka pszenna typ 500**

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*).

**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  | Biała z odcieniem żółtym                                   | PN-A-74013          |
| 2   | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty |                     |
| 3   | Smak   | Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty          |                     |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według       |
|-----|---|-----------------|---------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 14              | PN-EN-ISO 712             |
| 2   | Zawartość popiołu<br>- całkowitego, %(m/m)<br>- nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż   | do 0,50<br>0,1  | PN-ISO 2171<br>PN-A-74014 |
| 3   | Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż  | 50              | PN-ISO 7305               |
| 4   | Liczba opadania, nie mniej niż  | 220             | PN-EN ISO 3093            |
| 5   | Ilość glutenu %, nie mniej niż  | 25              | PN-A-74041                |
| 6   | Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż   | 9               |                           |
| 7   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych   | niedopuszczalna | PN-A-74016                |
| 8   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna |                           |
| 9   | Stopień rozdrobnienia<br>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż<br>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150µm, %(m/m) nie mniej niż | 99<br>70        | PN-A-74015                |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



## II. MAKA PSZENNA TYP 750

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 750.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 750 przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
- PN-EN-ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory - Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

#### 1.3 Określenie produktu

Mąka pszenna typ 750 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*).

### 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  | Biała z odcieniem żółtym                                   | PN-A-74013          |
| 2   | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty |                     |
| 3   | Smak   | Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty          |                     |

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy                             | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-----------------------------------|-----------|---------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 14        | PN-EN-ISO 712       |

|   |   |                        |                           |
|---|---|------------------------|---------------------------|
| 2 | Zawartość popiołu<br>- całkowitego, %(m/m)<br>- nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl,<br>%(m/m) nie więcej niż  | od 0,70 do 0,78<br>0,1 | PN-ISO 2171<br>PN-A-74014 |
| 3 | Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż  | 50                     | PN-ISO 7305               |
| 4 | Liczba opadania, nie mniej niż  | 220                    | PN-EN ISO 3093            |
| 5 | Ilość glutenu %, nie mniej niż  | 25                     | PN-A-74041                |
| 6 | Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż   | 9                      |                           |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych   | niedopuszczalna        | PN-A-74016                |
| 8 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna        |                           |
| 9 | Stopień rozdrobnienia<br>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż<br>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150µm, %(m/m) nie mniej niż | 99<br><br>70           | PN-A-74015                |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## III. MAKA ŻYTNIA TYP 720

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki żytniej typ 720.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki żytniej typ 720 przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

#### 1.3 Określenie produktu

Mąka żytnia typ 720 - otrzymana z oczyszczonego ziarna żyta (secale cereale L.).

### 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  | Biała z odcieniem szarawym                                 | PN-A-74013          |
| 2   | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty |                     |
| 3   | Smak   | Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty          |                     |

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy                             | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-----------------------------------|-----------|---------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 14        | PN-EN-ISO 712       |

|   |   |                        |                           |
|---|---|------------------------|---------------------------|
| 2 | Zawartość popiołu<br>- całkowitego, %(m/m)<br>- nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl,<br>%(m/m) nie więcej niż                                | od 0,59 do 0,78<br>0,1 | PN-ISO 2171<br>PN-A-74014 |
| 3 | Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż  | 50                     | PN-ISO 7305               |
| 4 | Liczba opadania, nie mniej niż  | 85                     | PN-EN ISO 3093            |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych   | niedopuszczalna        | PN-A-74016                |
| 6 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna        |                           |
| 7 | Stopień rozdrobnienia<br>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż | 99                     | PN-A-74015                |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## IV. MĄKA ZIEMNIACZANA

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali
- PN-EN ISO 1666 Skrobia- Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa
- PN-EN ISO 3593 Skrobia- Oznaczanie popiołu

### 1.3 Określenie produktu

#### Mąka ziemniaczana

Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych

## 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                                     | Smak i zapach  | Typowy dla skrobii ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku                   | PN-A-74706          |
| 2                                     | Barwa:<br>- superior standard<br>- superior                                    | Czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I<br>Biała, nie ciemniejsza od wzorca II |                     |
| 3                                     | Barwa wg systemu CIE,<br>L nie mniej niż:<br>- superior standard<br>- superior | 93<br>91   |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania    | Metody badań według |
|-----|--|--------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż   | 20           | PN-EN ISO 1666      |
| 2   | Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m), nie więcej niż:<br>- superior standard<br>- superior | 0,35<br>0,40 | PN-EN ISO 3593      |

|   |  |  |            |
|---|--|--|------------|
| 3 | Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrycin na 1 dm <sup>2</sup> , nie więcej niż:<br>- superior standard<br>- superior                                     | 50 (tolerancja do 20%)<br>80 (tolerancja do 20%) | PN-A-74706 |
| 4 | pH   | 5,5-7,5  |            |
| 5 | Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż:<br>- superior standard<br>- superior | 0,06<br>0,07                                     |            |

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

#### 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące 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.

##### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

#### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

##### 6.1 Pakowanie

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

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

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

##### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## V. MAKARON SPAGHETTI

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

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

spaghetti 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Makaron spaghetti

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

## 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 |
| Przed ugotowaniem                     |               |  |                     |
| 1                                     | Wygląd        | Postać długich, prostych, cienkich nitok o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty  |                     |
| Po ugotowaniu                         |               |  |                     |
| 3                                     | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny   | PN-A-74130          |
| 4                                     | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |                 |                     |
|---------------------------------------|---|-----------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 11              | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż                                 | 0,12            |                     |
| 3                                     | Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10              |                     |
| 4                                     | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5                                     | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |
| 6                                     | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                                   | niedopuszczalna |                     |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

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

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

## **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.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **VI. MAKARON - KOLANKO**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-kolanko 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Makaron - kolanko**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

## **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 |
| Przed ugotowaniem                     |               |   |                     |
| 1                                     | Wygląd        | Forma krótka makaronu, postać kolanek o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy   |                     |
| Po ugotowaniu                         |               |   |                     |
| 3                                     | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny  | PN-A-74130          |
| 4                                     | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy   |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |                 |                     |
|---------------------------------------|---|-----------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 11              | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12            |                     |
| 3                                     | Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż     | 10              |                     |
| 4                                     | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5                                     | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |
| 6                                     | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości             | niedopuszczalna |                     |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

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

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

## 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.

## 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# VII. MAKARON - RURKI

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-rurek 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Makaron - rurki

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1

| Tabelica 1 – Wymagania organoleptyczne |        |   |                     |
|--|--------|---|---------------------|
| Lp.                                    | Cechy  | Wymagania   | Metody badań według |
| Przed ugotowaniem                      |        |   |                     |
| 1                                      | Wygląd | Forma krótka makaronu, postać rurek o wyrównanym kształcie i wielkości, długości, jednolitej i wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrocinę | PN-A-74130          |

|               |               |   |            |
|---------------|---------------|---|------------|
| 2             | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy               |            |
| Po ugotowaniu |               |   |            |
| 3             | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepow, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrocziny  | PN-A-74130 |
| 4             | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy |            |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |                 |                     |
|---------------------------------------|---|-----------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 11              | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12            |                     |
| 3                                     | Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż     | 10              |                     |
| 4                                     | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5                                     | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |
| 6                                     | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości             | niedopuszczalna |                     |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

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

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# VIII. MAKARON LASAGNE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu lasagne 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Makaron lasagne

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

## 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 |
| Przed ugotowaniem                     |               |  |                     |
| 1                                     | Wygląd        | Makaron w postaci, prostokątnych płatów o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, uszkodzenia mechaniczne, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy  |                     |
| Po ugotowaniu                         |               |  |                     |
| 3                                     | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny   | PN-A-74130          |
| 4                                     | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |       |           |                     |
|---------------------------------------|-------|-----------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy | Wymagania | Metody badań według |

|   |  |                 |            |
|---|--|-----------------|------------|
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż  | 11              | PN-A-74130 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż  | 0,12            |            |
| 3 | Zawartość makaronu niewłaściwej wielkości, zdeformowanego, z uszkodzeniami mechanicznymi przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10              |            |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń organicznych   | niedopuszczalna |            |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych  | niedopuszczalna |            |
| 6 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości  | niedopuszczalna |            |

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 3 Trwałość

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

#### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

#### 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.

##### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

##### 6.1 Pakowanie

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

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

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

##### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## IX. MAKARON RAZOWY

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

pakowania makaronu razowego.

Postanowienia minimalnymi wymaganiami jakościowymi wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu razowego 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Makaron razowy

Makaron otrzymany z mąki pełnoziarnistej z przemiału ziarna pszenicy twardej (*Triticum durum*), odpowiednio uformowany i wysuszony, formy krótkie

## 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 |
| Przed ugotowaniem                     |               |   |                     |
| 1                                     | Wygląd        | Makaron formy krótkie, o wyrównanym kształcie, długości, wielkości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy   |                     |
| Po ugotowaniu                         |               |   |                     |
| 3                                     | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny  | PN-A-74130          |
| 4                                     | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy   |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |                 |                     |
|---------------------------------------|---|-----------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 11              | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż                                 | 0,12            |                     |
| 3                                     | Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10              |                     |
| 4                                     | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5                                     | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |
| 6                                     | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                                   | niedopuszczalna |                     |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

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

#### **4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

#### **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.

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

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

##### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **X. MAKARON - ŁAZANKI**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-łazanek 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Makaron - łazanki**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

## 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 |
| Przed ugotowaniem                     |               |  |                     |
| 1                                     | Wygląd        | Forma krótka makaronu, kształt zbliżony do małych kwadracików, kształt, wielkość, barwa wyrównana w opakowaniu, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy  |                     |
| Po ugotowaniu                         |               |  |                     |
| 3                                     | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny   | PN-A-74130          |
| 4                                     | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy  | PN-A-74130          |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |  |                 |                     |
|---------------------------------------|--|-----------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż  | 11              | PN-A-74130          |
| 2                                     | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż                        | 0,12            |                     |
| 3                                     | Zawartość makaronu o niewłaściwym kształcie (zdeformowanego) przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10              |                     |
| 4                                     | Obecność zanieczyszczeń organicznych   | niedopuszczalna |                     |
| 5                                     | Obecność zanieczyszczeń mineralnych  | niedopuszczalna |                     |
| 6                                     | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                                    | niedopuszczalna |                     |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

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

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.



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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

## **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.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **XI. MAKARON - TAGLIATELLE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-tagliatelle 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

**Makaron - tagliatelle**

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

## **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 |
|-------------------|---------------|--|---------------------|
| Przed ugotowaniem |               |  |                     |
| 1                 | Wygląd        | Makaron w formie długich wstążek zwiniętych w gniazda o wyrównanym i zachowanym kształcie i wielkości, jednolitej i wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia i nieliczne pstruczyny na powierzchni makaronu | PN-A-74130          |
| 2                 | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy  |                     |
| Po ugotowaniu     |               |  |                     |
| 3                 | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny   | PN-A-74130          |
| 4                 | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 11              | PN-A-74130          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12            |                     |
| 3   | Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż     | 20              |                     |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5   | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |
| 6   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości             | niedopuszczalna |                     |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

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

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

### 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.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## XII. MAKARON RYŻOWY

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu ryżowego 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

#### 1.3 Określenie produktu

##### Makaron ryżowy

Produkt otrzymany z mąki ryżowej i wody, odpowiednio uformowany i wysuszony

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp.               | Cechy  | Wymagania   | Metody badań według |
|-------------------|--------|---|---------------------|
| Przed ugotowaniem |        |   |                     |
| 1                 | Wygląd | Postać długich, prostych, cienkich nitek, wstążek o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130          |
| 2                 | Zapach | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty  |                     |
| Po ugotowaniu     |        |   |                     |

|   |               |  |            |
|---|---------------|--|------------|
| 3 | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130 |
| 4 | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty                                 |            |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |                 |                     |
|---------------------------------------|---|-----------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
| 1                                     | Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10              | PN-A-74130          |
| 2                                     | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 3                                     | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |
| 4                                     | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                                   | niedopuszczalna |                     |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

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

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XIII. MAKARON NITKA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu nitki 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Makaron nitka

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

## 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 |
|-------------------|---------------|---|---------------------|
| Przed ugotowaniem |               |   |                     |
| 1                 | Wygląd        | Postać krótkich, prostych, cienkich nitek o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny | PN-A-74130          |
| 2                 | Zapach        | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty   |                     |
| Po ugotowaniu     |               |   |                     |
| 3                 | Wygląd        | Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny  | PN-A-74130          |
| 4                 | Smak i zapach | Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty   |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż                                     | 11        | PN-A-74130          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,12      |                     |

|   |   |                 |  |
|---|---|-----------------|--|
| 3 | Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż | 10              |  |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |  |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |  |
| 6 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                                   | niedopuszczalna |  |

#### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **3 Trwałość**

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

#### **4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 1000g.

#### **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.

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

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

##### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XIV. RYŻ BIAŁY**

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu białego 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-74220 Przetwory zbożowe - Ryż
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-ISO 7301 Ryż - Wymagania

## 1.3 Określenie produktu

### Ryż biały

Ryż biały, bardzo dobrze szlifowany (z ziaren ryżu w procesie szlifowania usunięto całość okrywy i prawie cały zarodek), cały (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż  $\frac{3}{4}$  średniej długości całego ziarna), długoziarnisty

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

| Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne |        |  |                     |
|---------------------------------------|--------|--|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
| 1                                     | Wygląd | Ziarna zdrowe, całe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa biała do kremowej, jednolita; produkt sypki, niedopuszczalne zlepienia nie rozpadające się pod naciskiem | PN-A-74220          |
| 2                                     | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |           |                     |
|---------------------------------------|---|-----------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 15,0      | PN-EN-ISO 712       |
| 2                                     | Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż                     | 0,5       | PN-ISO 7301         |
| 3                                     | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż                        | 0,5       |                     |
| 4                                     | Zawartość ziaren ryżu nieobluszczonego %(m/m) nie więcej niż                        | 0,3       |                     |
| 5                                     | Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0       |                     |
| 6                                     | Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż     | 1,0       |                     |
| 7                                     | Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż       | 1,0       |                     |
| 8                                     | Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż                                | 3,0       |                     |
| 9                                     | Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż           | 2,0       |                     |
| 10                                    | Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż                                   | 5,0       |                     |
| 11                                    | Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż     | 12,0      |                     |

|    |  |                 |  |
|----|--|-----------------|--|
| 12 | Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż   | 1,0             |  |
| 13 | Fracja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż | 0,1             |  |
| 14 | Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż           | 5,0             |  |
| 15 | Obecność szkodników i ich pozostałości                     | Niedopuszczalna |  |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g..

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## XV. RYŻ BRĄZOWY

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu brązowego 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-74220 Przetwory zbożowe - Ryż

— PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza



### 1.3 Określenie produktu

#### Ryż brązowy

Ziarno ryżu z którego została usunięta tylko łuska

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

| Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne |        |   |                     |
|---------------------------------------|--------|---|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy  | Wymagania   | Metody badań według |
| 1                                     | Wygląd | Ziarna całe (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż ¼ średniej długości całego ziarna), zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa jasnożółta do brązowej, jednolita; | PN-A-74220          |
| 2                                     | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy   |                     |

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |                 |                     |             |
|---------------------------------------|---|-----------------|---------------------|-------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |             |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 15,0            | PN-EN-ISO 712       |             |
| 2                                     | Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż                   | 0,5             | PN-ISO 7301         |             |
| 3                                     | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż                      | 1,0             |                     |             |
| 4                                     | Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż                      | 2,5             |                     |             |
| 5                                     | Zawartość ziaren ryżu białego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0             |                     |             |
| 6                                     | Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż   | 1,0             |                     |             |
| 7                                     | Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż     | 1,0             |                     |             |
| 8                                     | Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż                              | 4,0             |                     |             |
| 9                                     | Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż         | 8,0             |                     |             |
| 10                                    | Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż                                 | 5,0             |                     |             |
| 11                                    | Zawartość ziaren czerwonych %(m/m) nie więcej niż                                 | 12,0            |                     |             |
| 12                                    | Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż                          | 1,0             |                     |             |
| 13                                    | Frakcja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż                       | 0,1             |                     | PN-ISO 7301 |
| 14                                    | Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż                                  | 5,0             |                     |             |
| 15                                    | Zawartość ziaren uszkodzonych termicznie, %(m/m) nie więcej niż                   | 2,0             |                     |             |
| 16                                    | Obecność szkodników i ich pozostałości  | Niedopuszczalna |                     |             |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

## **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.

Wygląd ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **XVI. KASZA PĘCZAK**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

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

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kasza pęczak**

Produkt otrzymany z oczyszczonego, obłuszczonego i obtoczonego ziarna jęczmienia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

| Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne |                    |  |                     |
|---------------------------------------|--------------------|--|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy              | Wymagania  | Metody badań według |
| 1                                     | Wygląd             | Ziarna o owalnym lub wrzecionowatym kształcie z zaokrąglonymi brzegami         | PN-A-74013          |
| 2                                     | Barwa              | Jasnoszara   |                     |
| 3                                     | Zapach             | Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy |                     |
| 4                                     | Smak po ugotowaniu | Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy                   |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |  |                        |                     |
|---------------------------------------|--|------------------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy  | Wymagania              | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż  | 14,5                   | PN-EN-ISO 712       |
| 2                                     | Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6mm, %(m/m) nie więcej niż   | 0,1                    | PN-A-74015          |
| 3                                     | Obecność szkodników i ich pozostałości   | Niedopuszczalna        | PN-A-74016          |
| 4                                     | Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych   | Niedopuszczalna        |                     |
| 5                                     | Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż:<br>- kaszy<br>- jęczmienia lub jego części                       | 0,3                    |                     |
| 6                                     | Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:  | 1,5                    |                     |
| 7                                     | Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż:<br>- w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia | 0,1<br>Niedopuszczalna |                     |
| 8                                     | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż       | 0,1                    | PN-A-74014          |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

### 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 Tabelcy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

# XVII. KASZA GRYCZANA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

### 1.3 Określenie produktu

#### Kasza gryczana

Kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, prażonego i sortowanego ziarna gryki

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

|   |        |   |            |
|---|--------|---|------------|
| 1 | Barwa  | Żółta z odcieniem brązowym  | PN-A-74013 |
| 2 | Smak   | Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy                   |            |
| 3 | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy |            |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne |   |                 |                     |
|---------------------------------------|---|-----------------|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
| 1                                     | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 13,0            | PN-EN-ISO 712       |
| 2                                     | Zawartość kaszy i mąki gryczanej przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 1mm, %(m/m) nie więcej niż   | 0,2             | PN-A-74015          |
| 3                                     | Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4mm, %(m/m) nie więcej niż   | 7               |                     |
| 4                                     | Obecność szkodników i ich pozostałości  | Niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 5                                     | Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych  | Niedopuszczalna |                     |
| 6                                     | Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż:<br>w tym<br>- nie obłuszczonych ziaren gryki,<br>- obłuszczonych ziaren roślin uprawnych<br>- ziaren roślin obcych<br>- zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia | 1,2             |                     |
|                                       |   | 0,5             |                     |
|                                       |   | 0,2             |                     |
|                                       |   | 0,5             |                     |
|                                       |   | Niedopuszczalna |                     |
| 7                                     | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż  | 0,1             | PN-A-74014          |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XVIII. KOMOSA RYŻOWA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Komosa ryżowa

Białe nasiona komosy ryżowej, nazywane też ryżem peruwiańskim lub quinoa, przeznaczone do celów konsumpcyjnych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                       | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd                      | Kuliste ziarenka o barwie białej do kremowej, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepienia nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu | PN-A-74013          |
| 2   | Zapach                      | Swoisty; niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty  |                     |
| 3   | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny i inny nieswoisty   |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

|   |   |                 |               |
|---|---|-----------------|---------------|
| 1 | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż                                   | 14,5            | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-74016    |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń organicznych                                | niedopuszczalna |               |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych                                 | niedopuszczalna |               |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 150g
- 200g,
- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## XIX. AMARANTUS ZIARNO

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

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

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

— PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy

— PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

— PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Amarantus ziarno

Nasiona Amaranthus (Amaranthus cruentus L.) przeznaczone do celów konsumpcyjnych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy              | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd             | Kuliste ziarenka o barwie żółtej lub jasnobrązowej, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepiania nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu | PN-A-74013          |
| 2   | Zapach             | Swoisty; niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty  |                     |
| 3   | Smak po ugotowaniu | Swoisty, lekko orzechowy; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny i inny nieswoisty  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż                                   | 14,5            | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 3   | Obecność zanieczyszczeń organicznych                                | niedopuszczalna |                     |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń mineralnych                                 | niedopuszczalna |                     |

## 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

## 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.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **XX. KASZA KUKURYDZIANA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

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

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN ISO 6540 Kukurydza – Oznaczanie wilgotności (rozdrobionego i całego ziarna)
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kasza kukurydziana**

Produkt otrzymany z oczyszczonych i rozdrobnionych ziaren kukurydzy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, kaszka kukurydziana drobna

## **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                       | Od białozółtej do żółtej  | PN-A-74013          |
| 2   | Zapach                      | Swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty |                     |
| 3   | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny i inny nieswoisty    |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż  | 14,5            | PN-EN-ISO 6540      |
| 2   | Kwasowość tłuszczowa; mg KOH/100 g suchej substancji, nie więcej niż   | 50              | PN-ISO 7305         |
| 3   | Stopień rozdrobnienia<br>- przesiew przez sito z tworzyw sztucznych o boku oczka kwadratowego 0,50 mm, %(m/m), nie mniej niż<br>- przesiew przez sito z tworzyw sztucznych lub jedwabnych o boku oczka kwadratowego 0,25mm, %(m/m), nie więcej niż | 98<br><br>5     | PN-A-74015          |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego, w %(m/m), nie więcej niż   | 0,1             | PN-A-74014          |
| 5   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości  | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 6   | Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych   | niedopuszczalna |                     |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 350g,
- 400g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XXI. KASZA BULGUR

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Kasza bulgur

Produkt otrzymany z ziaren pszenicy twardej gotowanych i wysuszonych a następnie rozdrobnionych w celu pozbycia się zarodków i otrąb pszennych, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                       | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd                      | Postać drobnych kuleczek o barwie żółto-brązowej, czystych, całych, zdrowych (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolnych od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolnych od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepienia nie rozpadające się pod naciskiem | PN-A-74013          |
| 3   | Zapach                      | Swoisty, lekko orzechowy; niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty   |                     |
| 4   | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, lekko orzechowy; niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż   | 14,0            | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż | 0,1             | PN-A-74014          |
| 3   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                               | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5   | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |

### **3 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g

### **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.

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

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XXII. KASZA MANNA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

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

## 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74036 Przetwory zbożowe - Kasza manna

## 1.3 Określenie produktu

Kasza manna - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|----------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd               | Sypki produkt, bez trwałych zbryleń                               | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa                | Biała z odcieniem żółtawym  |                     |
| 3   | Zapach               | Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny |                     |
| 4   | Smak (po ugotowaniu) | Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty            |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż  | 15,3            | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Kwasowość stopnie nie więcej niż   | 3               | PN-A 74007          |
| 3   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż  | 0,1             | PN-A-74014          |
| 4   | Obecność cząstek nasion kąkolu   | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 5   | Stopień rozdrobnienia<br>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850µm, %(m/m) nie mniej niż<br>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230µm, %(m/m) nie więcej niż | 97<br>3         | PN-A-74015          |

|   |  |                 |            |
|---|--|-----------------|------------|
| 6 | Liczba cząstek okrywy owocowo-nasiennej ziarna pszenicy (otrąb) na powierzchni 1cm <sup>2</sup> , sztuk nie więcej niż   | 9               | PN-A-74036 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy manny, mg nie więcej niż                  | 3               | PN-A-74016 |
| 8 | Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg | niedopuszczalna |            |
| 9 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości  | niedopuszczalna |            |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## XXIII. KASZA KUSKUS RAZOWA

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy kuskus razowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kuskus razowej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Kasza kuskus razowa

Produkt otrzymany z połączenia pełnoziarnistej mąki z pszenicy durum (semoliny) z wodą, solą i olejem, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                       | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd                      | Postać drobnych kuleczek  | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa                       | Beżowa do ciemno-beżowej  |                     |
| 3   | Zapach                      | Swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty |                     |
| 4   | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty            |                     |

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż   | 14,0            | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż | 0,1             | PN-A-74014          |
| 3   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                               | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń organicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5   | Obecność zanieczyszczeń mineralnych   | niedopuszczalna |                     |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

### 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.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XXIV. KASZA JĘCZMIENNA MAZURSKA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy jęczmiennej mazurskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy jęczmiennej mazurskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Kasza jęczmienna mazurska**

produkt otrzymany z oczyszczonego, sortowanego, obłuszczonego, pokrojonego, zaokrąglonego i wypolerowanego ziarna jęczmienia, kasza jęczmienna mazurska średnia

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1



Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy              | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd             | Ziarna o zaokrąglonym kształcie, produkt sypki, niedopuszczalne trwałe zlepienia | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa              | Charakterystyczna, jasnoszara  |                     |
| 3   | Zapach             | Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy   |                     |
| 4   | Smak po ugotowaniu | Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy                     |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania                  | Metody badań według |
|-----|--|----------------------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż  | 14,5                       | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, % (m/m) nie więcej niż   | 0,3                        | PN-A-74015          |
| 3   | Stopień rozdrobnienia:<br>- przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż<br>- przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż | 2,2                        |                     |
|     |  | 85                         |                     |
|     |  | 1,8<br>20                  |                     |
| 4   | Obecność szkodników i ich pozostałości   | niedopuszczalna            | PN-A-74016          |
| 5   | Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych   | niedopuszczalna            |                     |
| 6   | Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż:<br>- kaszy<br>- jęczmienia lub jego części   | 0,2                        |                     |
|     |  | niedopuszczalna            |                     |
| 7   | Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:  | 1,0                        |                     |
| 8   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż:<br>- w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia  | 0,1<br><br>niedopuszczalna |                     |
| 9   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż  | 0,1                        | PN-A-74014          |

## 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g.

## 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 Tabelcy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelcy 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.

# **XXV. PŁATKI OWSIANE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

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

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Płatki owsiane**

Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddaniu obróbce hydrotermicznej

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tabelcy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Postać drobnych płatków, produkt sypki, bez trwałych zbryleń                     |                     |
| 2   | Barwa  | Szarobiała o różnych odcieniach  | PN-A-74013          |
| 3   | Smak   | Swoisty, lekko orzeszkowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty |                     |
| 4   | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty             |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż  | 12              | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Kwasowość, stopnie, nie więcej niż   | 6               | PN-A-74007          |
| 3   | Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 µm, %(m/m) nie więcej niż   | 2               | PN-A-74015          |
| 4   | Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż   | 0,2             | PN-A-74016          |
| 5   | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż<br>w tym ziaren żyta zgniecionych %(m/m), nie więcej niż  | 3,0<br>0,5      |                     |
| 6   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (m.in. nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia, ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, %(m/m), nie więcej niż<br>w tym:<br>nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia %(m/m), nie więcej niż | 0,3<br>0,05     |                     |
| 7   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości  | niedopuszczalna |                     |
| 8   | Obecność cząstek metali i szkła  | niedopuszczalna |                     |
| 9   | Zawartość luźnych plewek %(m/m), nie więcej niż  | 0,2             | PN-A-74014          |
| 10  | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż   | 0,1             |                     |

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 250g,
- 400g,
- 500g,

### 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.

## 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XXVI. PŁATKI KUKURYDZIANE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### 1.3 Określenie produktu

#### Płatki kukurydziane

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (*Zea mays* L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

| Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne |        |   |                     |
|---------------------------------------|--------|---|---------------------|
| Lp.                                   | Cechy  | Wymagania   | Metody badań według |
| 1                                     | Wygląd | Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepiania | PN-A-74013          |

|   |              |  |  |
|---|--------------|--|--|
| 2 | Barwa        | Złocisto-jasnobrązowa  |  |
| 3 | Konsystencja | Chrupka  |  |
| 4 | Smak         | Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny       |  |
| 5 | Zapach       | Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |  |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według              |
|-----|---|-----------------|----------------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 6               | PN-EN-ISO 712                    |
| 2   | Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż  | 5               | Sprawdzić na zgodność z etykietą |
| 3   | Zawartość soli, g, nie więcej niż   | 0,8             |                                  |
| 4   | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż  | 0,4             | PN-A-74016                       |
| 5   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,1             | PN-A-74014                       |
| 6   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych  | niedopuszczalna | PN-A-74016                       |
| 7   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna |                                  |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 600g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XXVII. PŁATKI KUKURYDZIANE WZBOGACONE KWASEM FOLIOWYM (200 µg/porcję)

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### 1.3 Określenie produktu

#### Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym 200 µg/porcję

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (*Zea mays* L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, wzbogacony kwasem foliowym w ilości 200 µg/porcję, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd       | Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepiania | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa        | Złocisto-jasnobrązowa   |                     |
| 3   | Konsystencja | Chrupka   |                     |
| 4   | Smak         | Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny                                      |                     |
| 5   | Zapach       | Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny                                |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według              |
|-----|---|-----------------|----------------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 6               | PN-EN-ISO 712                    |
| 2   | Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż  | 5               | Sprawdzić na zgodność z etykietą |
| 3   | Zawartość soli, g, nie więcej niż   | 0,8             |                                  |
| 4   | Zawartość kwasu foliowego, µg/porcję*   | 200             |                                  |
| 5   | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż  | 0,4             | PN-A-74016                       |
| 6   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,1             | PN-A-74014                       |
| 7   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych  | niedopuszczalna | PN-A-74016                       |
| 8   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna |                                  |

\* porcja: 50 – 70 g

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g,

## 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.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XXVIII. ZBOŻOWE KULKI O SMAKU CZEKOLADOWYM

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych kulek o smaku czekoladowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych kulek o smaku czekoladowym przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### 1.3 Określenie produktu

#### Zbożowe kulki o smaku czekoladowym

Produkt zbożowy otrzymany z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej (w tym co najmniej 45% mąki pełnoziarnistej) i kukurydzianej, z dodatkiem kakao (co najmniej 5,5%), oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------------|--|---------------------|
| 1   | Postać       | Postać kulek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem   | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa        | Ciemnobrązowa  |                     |
| 3   | Konsystencja | Chrupka  |                     |
| 4   | Smak         | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny      |                     |
| 5   | Zapach       | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według              |
|-----|--|-----------|----------------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż                | 5         | PN-EN-ISO 712                    |
| 2   | Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż | 5         | Sprawdzić na zgodność z etykietą |
| 3   | Zawartość soli, g, nie więcej niż                | 0,8       |                                  |



|   |   |                 |            |
|---|---|-----------------|------------|
| 4 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż  | 0,3             | PN-A-74016 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014 |
| 6 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych  | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 7 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna |            |

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

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

#### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 600g.

#### 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.

##### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

##### 6.1 Pakowanie

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

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

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

##### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## XXIX. ZBOŻOWE KÓŁKA Z MIODEM

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych kółek z miodem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych kółek z miodem przeznaczonych dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

## 1.3 Określenie produktu

### Zbożowe kółka z miodem

Produkt zbożowy otrzymany z różnych rodzajów odpowiednio spreparowanej mąki: pszennej, kukurydzianej, ryżowej, z ewentualnym udziałem mąki owsianej i jęczmiennej, z dodatkiem miodu (co najmniej 3%), oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

Do wytworzenia 100 g tego produktu należy użyć nie mniej niż 50% składnika pełnoziarnistego.

## 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   | Postać       | Kółka, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem  | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa        | Typowa   |                     |
| 3   | Konsystencja | Chrupka  |                     |
| 4   | Smak         | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem miodu; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny      |                     |
| 5   | Zapach       | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem miodu; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według              |
|-----|---|-----------------|----------------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 5               | PN-EN-ISO 712                    |
| 2   | Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż  | 5               | Sprawdzić na zgodność z etykietą |
| 3   | Zawartość soli, g, nie więcej niż   | 0,8             |                                  |
| 4   | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż  | 0,3             | PN-A-74016                       |
| 5   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014                       |
| 6   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych  | niedopuszczalna | PN-A-74016                       |
| 7   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna |                                  |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

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

### **3 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g.

### **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.

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

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XXX. ZBOŻOWE KWADRACIKI Z CYNAMONEM**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych kwadracików z cynamonem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych kwadracików z cynamonem przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### 1.3 Określenie produktu

#### Zbożowe kwadraciki z cynamonem

Produkt zbożowy otrzymany z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej pełnoziarnistej (co najmniej 33%) i ryżowej, z dodatkiem oleju słonecznikowego, cynamonu (co najmniej 0,3%) i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------|---|---------------------|
| 1   | Postać       | Kwadraciki, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem  | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa        | Beżowa do jasnobrązowej   |                     |
| 3   | Konsystencja | Chrupka   |                     |
| 4   | Smak         | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem cynamonu; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny      |                     |
| 5   | Zapach       | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem cynamonu; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |                     |

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według              |
|-----|---|-----------------|----------------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 5               | PN-EN-ISO 712                    |
| 2   | Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż  | 5               | Sprawdzić na zgodność z etykietą |
| 3   | Zawartość soli, g, nie więcej niż   | 0,8             |                                  |
| 4   | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż  | 0,3             | PN-A-74016                       |
| 5   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014                       |
| 6   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych  | niedopuszczalna | PN-A-74016                       |
| 7   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna |                                  |

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

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

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,

450g.

## **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.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **XXXI. PŁATKI KUKURYDZIANE Z MIODEM I ORZESZKAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych z miodem i orzeszkami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych z miodem i orzeszkami przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Płatki kukurydziane z miodem i orzeszkami**

Produkt zbożowy otrzymany z grysu kukurydzianego (co najmniej 65%) z dodatkiem cukru, orzeszków ziemnych (co najmniej 8%), miodu (co najmniej 2%) i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------------|--|---------------------|
| 1   | Postać       | Płatki, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem                                     | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa        | Złocisto-jasnobrązowa  |                     |
| 3   | Konsystencja | Chrupka  |                     |
| 4   | Smak         | Typowy, z wyczuwalnym posmakiem miodu i orzeszków; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny     |                     |
| 5   | Zapach       | Typowy, z wyczuwalnym zapachem miodu i orzechów; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według              |
|-----|--|-----------------|----------------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż  | 5               | PN-EN-ISO 712                    |
| 2   | Zawartość soli, g, nie więcej niż  | 0,8             | Sprawdzić na zgodność z etykietą |
| 3   | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż   | 0,3             | PN-A-74016                       |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014                       |
| 5   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych   | niedopuszczalna | PN-A-74016                       |
| 6   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości  | niedopuszczalna |                                  |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 250g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## XXXII. ZBOŻOWE MUSZELKI O SMAKU CZEKOLADOWYM

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zbożowych muszelek o smaku czekoladowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zbożowych muszelek o smaku czekoladowym przeznaczonych dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

#### 1.3 Określenie produktu

##### Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym

Produkt zbożowy otrzymany z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej (w tym co najmniej 25% mąki pełnoziarnistej) i kukurydzianej, z dodatkiem kakao (co najmniej 6,0%) lub czekolady w proszku (co najmniej 20%), oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------|---|---------------------|
| 1   | Postać       | Postać muszelek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa        | Ciemnobrązowa   |                     |
| 3   | Konsystencja | Chrupka   |                     |

|   |        |  |  |
|---|--------|--|--|
| 4 | Smak   | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny      |  |
| 5 | Zapach | Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |  |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według              |
|-----|---|-----------------|----------------------------------|
| 1   | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż   | 5               | PN-EN-ISO 712                    |
| 2   | Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż  | 5               | Sprawdzić na zgodność z etykietą |
| 3   | Zawartość soli, g, nie więcej niż   | 0,8             |                                  |
| 4   | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż  | 0,3             | PN-A-74016                       |
| 5   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014                       |
| 6   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych  | niedopuszczalna | PN-A-74016                       |
| 7   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości   | niedopuszczalna |                                  |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

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

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 600g,
- 450g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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



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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XXXIII. TORTILLA PSZENNA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Tortilla pszenna

Produkt z ciasta otrzymanego z mąki pszennej z dodatkiem wody, oleju roślinnego, odpowiednio uformowany, podany odpowiednim zabiegom technologicznym, przeznaczony do spożycia z dodatkiem nadzienia zarówno na zimno jak i po obróbce cieplnej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania  |
|-----|---------------|--|
| 1   | Wygląd        | Płaskie, okrągłe, cienkie placki o średnicy ok. 30cm, o wyrównanym kształcie i wielkości, niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, przypalenia, zabrudzenia powierzchni wyrobu |
| 2   | Konsystencja  | Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda, krucha  |
| 3   | Barwa         | Kremowa, w miarę jednolita   |
| 4   | Zapach i smak | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy   |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 250g,
- 1000g.

### **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**

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

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

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XXXIV. MUSLI JABŁKOWE**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli jabłkowego 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego

- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności -Metoda odwoławcza

### 1.3 Określenie produktu

Musli jabłkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych jabłek (co najmniej 3%), płatków migdałowych, migdałów, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych, przeznaczona do bezpośredniego spożycia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy             | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|-------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd zewnętrzny | Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa             | Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników  |                     |
| 3   | Zapach i smak     | Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)                |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż   | 12,0            | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014          |
| 3   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż       | 0,3             | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                        | niedopuszczalna |                     |

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 600g,

- 1000g.

## **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.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **XXXV. MUSLI TRUSKAWKOWE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli truskawkowego 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### **1.3 Określenie produktu**

Musli truskawkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), truskawek liofilizowanych (co najmniej 4%), płatków migdałowych lub migdałów, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych, przeznaczone do bezpośredniego spożycia

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy             | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd zewnętrzny | Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrzylenia | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa             | Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników   |                     |
| 3   | Smak i zapach     | Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)                 |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż   | 12,0            | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014          |
| 3   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż       | 0,3             | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                        | niedopuszczalna |                     |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 600g,
- 1000g.

### 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.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XXXVI. MUSLI MORELOWE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli morelowego 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

### 1.3 Określenie produktu

Musli morelowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych moreli (co najmniej 5%), płatków migdałowych, migdałów, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych, przeznaczone do bezpośredniego spożycia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy             | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|-------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd zewnętrzny | Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia | PN-A-74013          |
| 2   | Barwa             | Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników  |                     |
| 3   | Smak i zapach     | Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)                |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż   | 12,0            | PN-EN-ISO 712       |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,15            | PN-A-74014          |
| 3   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż       | 0,3             | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych  | niedopuszczalna |                     |
| 5   | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości                        | niedopuszczalna |                     |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 600g,
- 1000g.

## 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.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XXXVII. FASOLA BIAŁA JEDNOLITA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

#### 1.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia | pkt. 5.2            |
| 2   | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych   | PN-R-74014          |
| 3   | Barwa  | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień, jednolita   | pkt. 5.2            |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania            | Metody badań według |
|-----|---|----------------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż   | 18                   | PN-A-74011          |
| 2   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż   | 0,2                  | PN-R-74014          |
| 3   | Zawartość ziarn białych innych odmian, % (m/m), nie więcej niż :  | 5                    |                     |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia) % (m/m), nie więcej niż | 0,3                  |                     |
| 5   | Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest), % (m/m), nie więcej niż   | 0,1                  |                     |
| 6   | Zawartość ziaren odmiennej barwy, % (m/m), nie więcej niż :<br>a) ziaren czarnych<br>b) ziaren kolorowych                                 | niedopuszczalna<br>1 |                     |
| 7   | Obecność zanieczyszczeń:<br>– ziaren zbutwiałych i zapleśniałych,   | niedopuszczalna      | PN-R-74014          |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- szkodników i ich pozostałości,</li> <li>- ziaren porażonych strąkowcem</li> </ul> |  |  |
|--|--|--|--|

### 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:

- 500g,
- 1000g,
- 400g.

### 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 opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1

Ocena wyglądu zewnętrznego, barwy ziaren fasoli

Ocenić w świetle dziennym, rozproszonym przez ogładziny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XXXVIII. FASOLA BIAŁA JAŚ KARŁOWY**

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej Jaś karłowy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś karłowy przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

#### 2.3 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia | pkt. 5.2            |
| 2   | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych   | PN-A-74014          |
| 3   | Barwa  | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień  | pkt. 5.2            |

### 2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

#### 2.5 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania            | Metody badań według |
|-----|--|----------------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż  | 18                   | PN-A-74011          |
| 2   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż  | 0,2                  | PN-R-74014          |
| 3   | Zawartość ziarn białych innych odmian, % (m/m), nie więcej niż:  | 2                    |                     |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż | 0,3                  |                     |
| 5   | Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest) % (m/m), nie więcej niż   | 0,1                  |                     |
| 6   | Zawartość ziaren odmiennej barwy, % (m/m), nie więcej niż :<br>a) ziaren czarnych<br>b) ziaren kolorowych                                      | niedopuszczalna<br>1 |                     |
| 7   | Obecność zanieczyszczeń:<br>a) ziaren zbutwiałych i zapleśniałych,<br>b) szkodników i ich pozostałości,<br>c) ziaren porażonych strąkowcem     | niedopuszczalna      | PN-R-74014          |

## 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:

- 500g,
- 1000g,
- 400g.

#### **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 opakowania**

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

##### **Ocena barwy i wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli**

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez ogłędziny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

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

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

##### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XXXIX. FASOLA CZERWONA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

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

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.2.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, kształt nerkowaty, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia | pkt 5.2             |
| 2   | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych   | PN-R-74014          |
| 3   | Barwa  | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień, jednolita   | pkt 5.2             |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

1.2.2 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż  | 18        | PN-A-74011          |
| 2   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż  | 0,2       | PN-R-74014          |
| 3   | Zawartość ziaren odmiennej barwy (czarnych, białych), % (m/m), nie więcej niż :  | 5         |                     |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łądyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż | 0,3       |                     |
| 5   | Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest), % (m/m), nie więcej niż  | 0,1       |                     |

|   |  |                 |            |
|---|--|-----------------|------------|
| 6 | Obecność zanieczyszczeń:<br>a) ziaren zbutwiałych i zapleśniałych,<br>b) szkodników i ich pozostałości,<br>c) ziaren porażonych strąkowcem | niedopuszczalna | PN-R-74014 |
|---|--|-----------------|------------|

## 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:

- 500g,
- 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 opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

### Ocena barwy i wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

Ocenić w świetle dziennym, rozproszonym przez ogłędziny ziaren fasoli rozsypanych w jednej warstwie.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XL. GROCH OBLUSKANY CAŁY**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego całego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego całego 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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Groch obłuskany cały**

Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

### 1.3.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy             | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|-------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd zewnętrzny | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia | pkt 5.2             |
| 2   | Zapach            | Naturalny, swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy  | PN-A-74013          |
| 3   | Barwa             | Żółta  | pkt 5.2             |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

#### 1.3.2 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż  | 15              | PN-A-74011          |
| 2   | Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż  | 0,3             | PN-A-74015          |
| 3   | Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż   | 0,1             |                     |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż   | 0,1             | PN-A-74016          |
| 5   | Obecność cząstek metali i szkła  | niedopuszczalna |                     |
| 6   | Zawartość połówek grochu, % (m/m), nie więcej niż  | 5               | PN-V-74008          |
| 7   | Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż   | 3               |                     |
| 8   | Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż   | 7               |                     |
| 9   | Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż  | 1               |                     |
| 10  | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż<br>w tym:<br>łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż | 0,5<br><br>0,05 |                     |
| 11  | Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż   | 2               |                     |
| 12  | Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż  | 5               |                     |
| 13  | Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości  | niedopuszczalna |                     |

### 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 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 opakowania**

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

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

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

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

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

##### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XLI. GROCH OBŁUSKANY POŁÓWKI**

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego połówki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego połówki 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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

##### **1.3 Określenie produktu**

## Groch obłuskany połówki

Rozłupane ziarna grochu siewnego, bez względu na kształt, czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

##### 1.3.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy             | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd zewnętrzny | Czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia | pkt 5.2             |
| 2   | Zapach            | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów   | PN-A-74013          |
| 3   | Barwa             | Żółta   | pkt 5.2             |

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

##### 1.3.2 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż  | 15              | PN-A-74011          |
| 2   | Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż  | 0,5             | PN-A-74015          |
| 3   | Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż   | 0,2             |                     |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż   | 0,1             | PN-A-74016          |
| 5   | Obecność cząstek metali i szkła  | niedopuszczalna |                     |
| 6   | Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż   | 5               | PN-V-74008          |
| 7   | Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż   | 3               |                     |
| 8   | Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż   | 7               |                     |
| 9   | Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż  | 1               |                     |
| 10  | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż<br>w tym:<br>łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż | 0,1<br><br>0,05 |                     |
| 11  | Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż   | 3               |                     |



|    |   |                 |  |
|----|---|-----------------|--|
| 12 | Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż | 5               |  |
| 13 | Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości           | niedopuszczalna |  |

### 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 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 opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## XLII. SOCZEWICA ZIELONA

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

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

#### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

### 1.3 Określenie produktu

#### Soczewica zielona

Nasiona soczewicy jadalnej oczyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1.3.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Okrągłe płaskie ziarna o ostrych brzegach, całe, czyste, zdrowe, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak pleśni | pkt 5.2             |
| 2   | Barwa  | Zielonooliwkowa, jednolita   |                     |
| 3   | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych   | PN-R-74014          |

#### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

1.3.2 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż                              | 15              | PN-A-74011          |
| 2   | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż | 0,5             | PN-V-74008          |
| 3   | Obecność cząstek metali i szkła                                  | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność szkodników i ich pozostałości                           | niedopuszczalna | PN-V-74008          |

### 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 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 opakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **XLIII. SOCZEWICA CZERWONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

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

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

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Soczewica czerwona**

Nasiona soczewicy brunatnej pozbawione łupinek, poddane obróbce hydrotermicznej

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

### 1.3.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Okrągłe pozbawione łuski, płaskie ziarna o ostrych brzegach, całe, czyste, zdrowe, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak pleśni | pkt 5.2             |
| 2   | Barwa  | Typowa, lekko pomarańczowa, jednolita  |                     |
| 3   | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych   | PN-R-74014          |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

### 1.3.2 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż                              | 15              | PN-A-74011          |
| 2   | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż | 0,5             | PN-V-74008          |
| 3   | Obecność cząstek metali i szkła                                  | niedopuszczalna | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność szkodników i ich pozostałości                           | niedopuszczalna | PN-V-74008          |

### 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 500g,
- 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 opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# XLIV. KOTLETY SOJOWE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Kotlety sojowe

Produkt otrzymany z mąki sojowej (co najmniej 96%) z dodatkiem innych dozwolonych składników zgodnych z recepturą, odpowiednio uformowany, poddany odpowiednim zabiegom technologicznym, przeznaczony do spożycia po obróbce cieplnej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                               | Wymagania   |
|-----|-------------------------------------|---|
| 1   | Wygląd                              | Produkt uformowany w nieregularne płyty, o w miarę wyrównanej wielkości, niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne (wyroby pokruszone), przypalenia, zabrudzenia powierzchni wyrobu |
| 2   | Konsystencja (przed przyrządzeniem) | Twarda, krucha  |
| 3   | Barwa                               | Typowa dla użytych składników, w miarę jednolita  |
| 4   | Zapach i smak                       | Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy  |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

## **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**

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

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

### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.