**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

**wraz z oświadczeniem o spełnianiu przez oferowane dostawy wymagań**

1. Przedmiotem zamówienia jest **SUKCESYWNA DOSTAWA SPOŻYWCZYCH PRODUKTÓW PRZETWORZONYCH** do magazynów Oddziału Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej **w 2025** r. do 2 kompleksów koszarowych:

* kompleks Warszawa ul. Jana Ostroroga 35, 01-163 Warszawa, magazyn żywnościowy
* kompleks Mińsk Mazowiecki ul. Warszawska 267, 05-300 Mińsk Mazowiecki, magazyn żywnościowy

zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.

1. ZAMAWIAJĄCY nie dopuszcza dostarczania przedmiotu zamówienia za pośrednictwem firmy trzeciej (firmy kurierskie, podwykonawcy).
2. Ewentualny termin realizacji zamówienia - **SUKCESYWNYCH DOSTAW SPOŻYWCZYCH PRODUKTÓW PRZETWORZONYCH** od dnia **01.01.2025 r. na okres 12 mies**.
3. Częstotliwość dostaw **zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w godz. 08.00 – 14.00** w dni robocze (częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego)
4. Zamówienie będzie przewidywało prawo opcji (50% + 50%).
5. Zamówienia na sukcesywne dostawy będą składane do WYKONAWCY oddzielnie za **kompleks Warszawa** – stołówka OZŻW Warszawa i **kompleks Mińsk Mazowiecki** – stołówka OZŻW Mińsk Mazowiecki.
6. Forma płatności przelew 30 dni każdorazowo po dostarczeniu asortymentu i wystawieniu prawidłowej faktury.
7. Transport do magazynów zamawiającego w Warszawie i Mińsku Mazowieckim – bezpłatny.
8. WYKONAWCA potwierdza, że oferowane produkty są zgodne z przesłanymi opisami przedmiotu zamówienia.
9. Załadunek i rozładunek po stronie WYKONAWCY w magazynach ZAMAWIAJĄCEGO.
10. Warunki, które musi spełniać WYKONAWCA ubiegający się o zamówienie:
11. WYKONAWCA posiada zgłoszoną działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2022 poz. 1688 z późn.zm.).

* Potwierdzenie o zgłoszeniu działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi wydane przez wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę wykonawcy – na podstawie art. 12 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień.

1. Wymagania co do przedmiotu zamówienia:
2. WYKONAWCA potwierdza, że prowadzi wewnętrzną kontrolę jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji z uwzględnieniem zasad systemu HACCP.
3. WYKONAWCA przed podpisaniem umowy przedłuży zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego sytemu HACCP wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed podpisaniem umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP – podstawa prawna art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2022 poz. 2132 z późn.zm.).
4. Przed podpisaniem umowy Wykonawca winien dostarczyć polisę OC
5. WYKONAWCA wyraża zgodę na podpisanie umowy. Szczegółowe zapisy dotyczące realizacji umowy, wymagań, zobowiązań, transportu, gwarancji itp. zostały ujęte w projekcie umowy.
6. WYKONAWCA zobowiązany jest do **wypełnienia kolumny 6** w tabelach poniżej.

**ZADANIE NR 1 – SOSY, ZUPY, PRZYPRAWY PRZETWORZONE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** | **ILOŚĆ** | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** |
|  | Sos do sałatek | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Sos boloński | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Sos sojowy jasny | kg | 5,00 | 5,00 |  |
|  | Sos czosnkowy | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Sos jogurtowo-czosnkowy | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Sos 1000 wysp | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Sos chili | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Sos meksykański | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Sos barbecue | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Sos słodko-kwaśny | kg | 5,00 | 5,00 |  |
|  | Barszcz czerwony koncentrat w płynie | kg | 60,00 | 60,00 |  |
|  | Żurek na zakwasie koncentrat | kg | 75,00 | 75,00 |  |
|  | Bulion drobiowy | kg | 5,00 | 5,00 |  |
|  | Bulion drobiowy - kostka | kg | 20,00 | 20,00 |  |
|  | Rosół wołowy | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Majonez jednoporcjowy | kg | 100,00 | 100,00 |  |
|  | Majonez | kg | 80,00 | 80,00 |  |
|  | Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu jednoporcjowy | kg | 30,00 | 30,00 |  |
|  | Musztarda jednoporcjowa | kg | 100,00 | 100,00 |  |
|  | Musztarda sarepska | kg | 65,00 | 65,00 |  |
|  | Musztarda francuska | kg | 20,00 | 20,00 |  |
|  | Musztarda miodowa | kg | 15,00 | 15,00 |  |
|  | Ketchup jednoporcjowy | kg | 100,00 | 100,00 |  |
|  | Ketchup | kg | 35,00 | 35,00 |  |
|  | Przyprawa do zup w płynie | l | 5,00 | 5,00 |  |
|  | Przyprawa do mięsa | kg | 15,00 | 15,00 |  |
|  | Przyprawa uniwersalna | kg | 15,00 | 15,00 |  |
|  | Przyprawa gyros | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Przyprawa do flaków | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Przyprawa Garam Masala | kg | 2,50 | 2,50 |  |
|  | Przyprawa do kurczaka | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Ocet spirytusowy | l | 25,00 | 25,00 |  |
|  | Ocet jabłkowy | l | 7,00 | 7,00 |  |
|  | Ocet balsamiczny | l | 7,00 | 7,00 |  |
|  | Ocet winny biały | l | 4,50 | 4,50 |  |
|  | Ocet winny czerwony | l | 4,50 | 4,50 |  |
|  | Koncentrat pomidorowy | kg | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Kwasek cytrynowy spożywczy | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Żelatyna spożywcza | kg | 1,00 | 1,00 |  |
|  | Liśc laurowy | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Majeranek | kg | 15,00 | 15,00 |  |
|  | Tymianek | kg | 3,00 | 3,00 |  |
|  | Kminek cały | kg | 3,00 | 3,00 |  |
|  | Ziele angielskie | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Borowik suszony | kg | 3,50 | 3,50 |  |
|  | Podgrzybek suszony | kg | 3,50 | 3,50 |  |
|  | Rozmaryn | kg | 2,50 | 2,50 |  |
|  | Czosnek granulowany | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Papryka chili | kg | 8,00 | 8,00 |  |
|  | Papryka słodka | kg | 9,00 | 9,00 |  |
|  | Bazylia | kg | 3,50 | 3,50 |  |
|  | Oregano | kg | 5,00 | 5,00 |  |
|  | Przyprawa curry | kg | 5,00 | 5,00 |  |
|  | Kurkuma | kg | 1,50 | 1,50 |  |
|  | Kmin rzymski mielony | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Koperek suszony | kg | 3,50 | 3,50 |  |
|  | Natka pietruszki suszona | kg | 3,50 | 3,50 |  |
|  | Włoszczyzna suszona | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Kolendra | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Cynamon | kg | 3,50 | 3,50 |  |
|  | Zioła prowansalskie | kg | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Pieprz czarny mielony porcjowany | kg | 17,50 | 17,50 |  |
|  | Pieprz czarny mielony | kg | 27,50 | 27,50 |  |
|  | Pieprz cytrynowy | kg | 11,00 | 11,00 |  |
|  | Pieprz ziołowy | kg | 3,50 | 3,50 |  |
|  | Mięta zielona otarta | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Imbir mielony | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Estragon | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Lubczyk | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Jałowiec | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Goździki | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Gałka muszkatołowa | kg | 2,00 | 2,00 |  |
|  | Sól spożywcza porcjowana jodowana | kg | 60,00 | 60,00 |  |
|  | Sól spożywcza jodowana | kg | 650,00 | 650,00 |  |

**ZADANIE NR 2 – DANIA INSTANT**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** | **ILOŚĆ** | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** |
|  | Danie instant- makaron carbonara | kg | 135,00 | 135,00 |  |
|  | Danie instant – makaron w sosie gulaszowym | kg | 135,00 | 135,00 |  |
|  | Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym | kg | 135,00 | 135,00 |  |
|  | Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką | kg | 135,00 | 135,00 |  |
|  | Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką | kg | 135,00 | 135,00 |  |
|  | Danie instant – spaghetti po bolońsku | kg | 135,00 | 135,00 |  |
|  | Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami | kg | 90,00 | 90,00 |  |
|  | Zupa instant – rosół z kury z makaronem | kg | 90,00 | 90,00 |  |
|  | Zupa instant – zupa grochowa z grzankami | kg | 90,00 | 90,00 |  |
|  | Zupa instant – zupa pieczarkowa z grzankami | kg | 90,00 | 90,00 |  |
|  | Zupa instant – zupa pomidorowa z makaronem | kg | 90,00 | 90,00 |  |
|  | Zupa instant – żurek z grzankami | kg | 90,00 | 90,00 |  |

**ZADANIE NR 3 – OLEJE I TŁUSZCZE ROŚLINNE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** | **ILOŚĆ** | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** |
|  | Olej rzepakowy | l | 800,00 | 800,00 |  |
|  | Oliwa z oliwek | l | 30,00 | 30,00 |  |
|  | Olej słonecznikowy | l | 300,00 | 300,00 |  |
|  | Olej sezamowy | l | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Olej kukurydziany | l | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Olej z pestek winogron | l | 7,50 | 7,50 |  |
|  | Margaryna jednoporcjowa | kg | 10,00 | 10,00 |  |
|  | Margaryna | kg | 65,00 | 65,00 |  |
|  | Masło orzechowe jednoporcjowe | kg | 75,00 | 75,00 |  |
|  | Masło orzechowe | kg | 35,00 | 35,00 |  |

**ZADANIE NR 4 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA** | **JM** | **ILOŚĆ** | **ILOŚĆ** | **PEŁNA NAZWA HANDLOWA, MODEL I/LUB TYP, MARKA ORAZ NAZWA PRODUCENTA** |
| **ZAKRES PODSTAWOWY** | **ZAKRES OBJĘTY PRAWEM OPCJI** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** |
|  | Naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33 l | l | 40,00 | 40,00 |  |
|  | Naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana 0,33 l | l | 40,00 | 40,00 |  |
|  | Sok owocowo-warzywny różne smaki | l | 500,00 | 500,00 |  |
|  | Sok jabłkowy | l | 1 000,00 | 1 000,00 |  |
|  | Sok grejpfrutowy | l | 400,00 | 400,00 |  |
|  | Sok pomarańczowy | l | 850,00 | 850,00 |  |
|  | Sok z czarnej porzeczki tłoczony | l | 65,00 | 65,00 |  |
|  | Sok jabłko - czarna porzeczka tłoczony | l | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Sok jabłko - aronia tłoczony | l | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Sok jabłko - gruszka tłoczony | l | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Sok pomarańczowy tłoczony | l | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Sok jabłkowy tłoczony | l | 150,00 | 150,00 |  |
|  | Sok wieloowocowy (multiwitamina) | l | 600,00 | 600,00 |  |
|  | Sok pomidorowy | l | 400,00 | 400,00 |  |
|  | Sok wielowarzywny | l | 500,00 | 500,00 |  |
|  | Nektar z czarnej porzeczki | l | 750,00 | 750,00 |  |
|  | Napój gazowany typu Coca cola | l | 125,00 | 125,00 |  |
|  | Napój gazowany typu Coca cola Zero | l | 125,00 | 125,00 |  |
|  | Napój gazowany typu Pepsi | l | 125,00 | 125,00 |  |
|  | Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda | l | 125,00 | 125,00 |  |
|  | Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite | l | 125,00 | 125,00 |  |
|  | Piwo bezalkoholowe (0% alk.) | l | 50,00 | 50,00 |  |
|  | Piwo bezalkoholowe smakowe (0% alk.) | l | 50,00 | 50,00 |  |
|  | Napój niegazowany herbata mrożona - różne smaki | l | 65,00 | 65,00 |  |
|  | Napój niegazowany herbata mrożona bez dodat. cukru - różne smaki | l | 65,00 | 65,00 |  |
|  | Napój owsiany | l | 25,00 | 25,00 |  |
|  | Napój migdałowy | l | 25,00 | 25,00 |  |
|  | Napój sojowy | l | 25,00 | 25,00 |  |

**ZADANIE 1 - SOSY, ZUPY, PRZYPRAWY PRZETWORZONE**

1. **SOS DO SAŁATEK**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu do sałatek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu do sałatek przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Sos do sałatek**

Produkt spożywczy, otrzymany głównie z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, przypraw korzennych, ziołowych, z dodatkiem cukru, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających i innych dozwolonych substancji dodatkowych, w postaci proszku z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się gotowy sos stosowany jako dodatek do sałatek. Zawartość przypraw min.10%.

**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 przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| **Przed przyrządzeniem** | | | | |
| 1 | | Wygląd | Produkt sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |
| **Po przyrządzeniu** | | | | |
| 1 | Wygląd i konsystencja | | Konsystencja półpłynna z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia i rozwarstwienie | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | | Właściwy, charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce |
| 3 | Barwa | | Charakterystyczna dla użytych składników |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

**2.3 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:

* 500g,
* 750g,
* 1kg.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **sos BOLOŃSKI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Koncentrat sosu bolońskiego**

Produkt spożywczy w postaci proszku otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, naturalnych przypraw roślinnych, ewentualnym dodatkiem spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji, z którego po wymieszaniu z wodą i ewentualnym ugotowaniu otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.

Sos boloński powinien zawierać w składzie m.in. koncentrat pomidorowy co najmniej 30% lub suszone pomidory co najmniej 30%, suszone warzywa: cebula, czosnek, papryka czerwona; zioła: oregano, bazylia, tymianek.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, wyczuwalny zapach pomidorowy i użytych przypraw, ziół |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, wyczuwalny zapach i smak pomidorowy i użytych przypraw i ziół niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna, ceglastoczerwona |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g,
* 1kg.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **sos sojowy jasny**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu sojowego jasnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu sojowego jasnego 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-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe

**1.3 Określenie produktu**

**Sos sojowy jasny**

Produkt spożywczy otrzymywany z mieszanki soi (nie mniej niż 30%), pszenicy, wody, soli, poddanej procesowi fermentacji, w postaci płynu, przeznaczony do poprawy smaku potraw.

**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 | Barwa | Bursztynowa do jasnobrązowej |
| 2 | Konsystencja | Płynna |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, intensywny, niedopuszczalny zapach obcy |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, słony, niedopuszczalny smak obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 17 | PN-A-94052 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 623ml,
* 625ml,
* 1l

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SOS CZOSNKOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu czosnkowego 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos czosnkowy**

Sos zimny do mięs, otrzymany na bazie oleju roślinnego, żółtka jaja kurzego z dodatkiem czosnku (co najmniej 3%), octu, przypraw lub/i ekstraktów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków, wyczuwalny delikatny smak i zapach czosnku |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami składników |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 21ml,
* 300ml,
* 840ml,
* 850ml,
* 1000ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SOS JOGURTOWO - CZOSNKOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu jogurtowo-czosnkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu jogurtowo-czosnkowego 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos jogurtowo-czosnkowy**

Sos zimny do mięs, otrzymany na bazie majonezu (lub oleju, żółtka jaja kurzego, musztardy, octu) i jogurtu z dodatkiem czosnku (co najmniej 3%), przypraw lub/i ekstraktów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków, wyczuwalny smak i zapach czosnku |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami składników |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 21ml,
* 250ml,
* 300ml,
* 840ml,
* 850ml,
* 1000ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SOS 1000 WYSP**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu 1000 wysp.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu 1000 wysp 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos 1000 wysp**

Sos zimny do mięs, otrzymany na bazie majonezu i śmietany z dodatkiem świeżych lub/i przetworzonych warzyw m.in pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat, ketchup) i papryki oraz innych warzyw utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw i innych składników |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 21ml,
* 400ml,
* 840ml,
* 950ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SOS CHILLI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu chilli 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos chilli**

Pikantny sos na bazie papryczki chilli i koncentratu pomidorowego oraz przypraw z ewentualnym dodatkiem ekstraktów warzyw i przypraw, ziół, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, pikantny, ostry, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi drobnymi cząstkami składników |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 21ml,
* 200ml
* 650ml,
* 700ml,
* 950ml,
* 1100ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SOS MEKSYKAŃSKI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu meksykańskiego 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos meksykański**

Ostry, zimny sos do mięs, otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat), cebuli, papryki, z dodatkiem przypraw w tym chilli, ekstraktów warzyw i przypraw, ziół, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, pikantny, ostry, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi drobnymi cząstkami składników |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 21ml,
* 550ml,
* 950ml,
* 1000ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SOS BARBECUE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu barbecue 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos barbecue**

Sos do mięs, otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat), z dodatkiem aromatu dymu wędzarniczego, przypraw w tym chilli, ekstraktów warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**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 | Ciemnobrązowa z odcieniem bordowym | PN-A-86951 |
| 2 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, pikantny z charakterystycznym wędzonym aromatem; bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami składników |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 21ml,
* 550ml,
* 950ml,
* 1000ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SOS SŁODKO-KWAŚNY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu słodko-kwaśnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu słodko-kwaśnego 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Sos słodko-kwaśny**

Sos do potraw, otrzymany z wody, cukru, octu ryżowego z dodatkiem świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (rozdrobnionych, przecieru, koncentratu), warzyw (np. marchew, cebula, papryka) i drobno siekanych owoców (np. ananas, brzoskwinia), pędów bambusa, ewentualnie imbiru, z dodatkiem przypraw, ekstraktów warzyw i przypraw, ziół, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami składników |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,6 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 21ml,
* 520ml,
* 550ml,
* 700ml,
* 900ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **BARSZCZ CZERWONY – KONCENTRAT W PŁYNIE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu czerwonego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Barszcz czerwony – koncentrat w płynie**

Produkt spożywczy otrzymany z zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych (co najmniej 55%), wody, z dodatkiem ekstraktów warzywnych, przypraw, soli, cukru i innych niezbędnych substancji zgodnych z recepturą, wykorzystywany jako baza do przygotowania zupy – barszczu czerwonego.

**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 przed przyrządzeniem**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Produkt płynny, z widocznymi drobinkami przypraw, nieznaczny osad na dnie opakowania nie stanowi wady |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, intensywna, rubinowa, niedopuszczalna barwa zmieniona, nietypowa np. brunatna |
| 3 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Właściwy dla użytych w czasie produkcji surowców, wyrazisty, słodkawy; niedopuszczalne posmaki obce |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**3.1 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 300ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ŻUREK NA ZAKWASIE – KONCENTRAT**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurku na zakwasie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurku na zakwasie 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

**1.3 Określenie produktu**

**Żurek na zakwasie – koncentrat**

Produkt spożywczy otrzymany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw, wykorzystywany jako baza do przygotowania żurku.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Produkt płynny, z widocznymi drobinkami przypraw, niedopuszczalne zbrylenia, dopuszczalne lekkie rozwarstwienie produktu |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, niedopuszczalna barwa zmieniona, nietypowa |
| 3 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, wyczuwalny zapach użytych przypraw, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, wyrazisty, lekko kwaśny; niedopuszczalne posmaki obce oraz smak zbyt słony, kwaśny. |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-A-75101-10 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 500ml,
* 1000ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
2 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**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **BULION DROBIOWY**

**1 Wstęp**

**1,1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

**1.3 Określenie produktu**

**Bulion drobiowy**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych (tłuszcz kurzy, mięso kurze suszone), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych barwników oraz innych substancji zgodnych z recepturą.

Produkt może być stosowany jako podstawa innych potraw.

**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 i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, bez zbryleń, z widocznymi bardzo drobnymi cząstkami warzyw |
| 2 | Barwa | Barwa typowa dla produktu, żółtawa |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy bez obcych posmaków i zapachów |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Azot ogólny w 1l, nie mniej niż, mg | 100 | PN-A-04018 |
| 2 | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5 | PN-A-79011-7 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania 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:

* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **bulion drobiowy – KOSTKA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bulionu drobiowego w kostkach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bulionu drobiowego w kostkach przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

**1.3 Określenie produktu**

**Bulion drobiowy - kostka**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych (tłuszcz kurzy, mięso kurze suszone), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych barwników oraz innych substancji zgodnych z recepturą, uformowany w kostki o masie 10g

Produkt może być stosowany jako podstawa do przygotowywania innych potraw.

**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 i konsystencja | Produkt w postaci stałej, kształt małych kostek o zachowanym kształcie, jednolitych pod względem kształtu i wielkości, z widocznymi na powierzchni bardzo drobnymi cząstkami warzyw, przypraw |
| 2 | Barwa | Barwa typowa dla produktu, żółtawa |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy bez obcych posmaków i zapachów |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Azot ogólny w 1l, nie mniej niż, mg | 100 | PN-A-04018 |
| 2 | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5 | PN-A-79011-7 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania 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:

* 120g, (12szt.x10g),
* 180g. (18szt.x10g).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ROSÓŁ WOŁOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 -1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

**1.3 Określenie produktu**

**Rosół wołowy**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych (ekstrakt wołowy, tłuszcz wołowy), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych barwników oraz innych substancji zgodnych z recepturą.

Produkt może być stosowany jako podstawa innych potraw lub po dodaniu wody można otrzymać z niego rosół wołowy.

**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 i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, bez zbryleń, widoczne bardzo drobne cząstki warzyw |
| 2 | Barwa | Typowa dla produktu, beżowa do brązowej |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy, bez obcych posmaków i zapachów |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Mięso wołowe, wyrażone zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg | 35 | PN-A-94052 |
| 2 | Ekstrakt mięsa wołowego, wyrażony zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg | 35 |
| 3 | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5 | PN-A-79011-7 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Pałeczki z rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania 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:

* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Oceny dokonać metodą wizualną przy pomocy węchu, smaku i dotyku na zgodność   
z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MAJONEZ JEDNOPORCJOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu jednoporcjowego 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-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
  1. **Określenie produktu**

**Majonez jednoporcjowy**

Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego, w opakowaniu jednoporcjowym

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

**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 | Konsystencja | Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju | PN-A-86950 |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. pociemnienie |
| 3 | Zapach | Właściwy, charakterystyczny dla majonezu;  niedopuszczalna obecność obcych zapachów |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż | 50,0 | PN-A-86950 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) | 50,5-78,5 |
| 3 | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż\* | 6,0 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż | 4,0 | PN-EN ISO 660 |
| 5 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-86950 |
| 6 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 7 | Obecność syntetycznych barwników organicznych | niedopuszczalna | PN-A-75101-29 |
| \*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin | | | |

**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:

* 12g,
* 16g,
* 20g.

**4Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
2 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MAJONEZ**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu 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-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
  1. **Określenie produktu**

**Majonez**

Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego.

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

**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 | Konsystencja | Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju | PN-A-86950 |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie |
| 3 | Zapach | Właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż | 50,0 | PN-A-86950 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) | 50,5-78,5 |
| 3 | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż\* | 6,0 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 660 |
| 5 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-86950 |
| 6 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 7 | Obecność syntetycznych barwników organicznych | niedopuszczalna | PN-A-75101-29 |
| \*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin | | | |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 400g,
* 900g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
2 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MAJONEZ O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU JEDNOPORCJOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majonezu o obniżonej zawartości tłuszczu jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu o obniżonej zawartości tłuszczu jednoporcjowego 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-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości

**1.3 Określenie produktu**

**Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu jednoporcjowy**

Środek spożywczy, o obniżonej zawartości tłuszczu o co najmniej 30% w stosunku do oryginalnego produktu, otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego; w opakowaniu jednoporcjowym.

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

**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 | Konsystencja | Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju | PN-A-86950  PN-A-86950 |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie |
| 3 | Zapach | Właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż | 60,0 | PN-A-86950 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) nie więcej niż | 50,5 |
| 3 | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż\* | 6,0 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż | 4,0 | PN-EN ISO 660 |
| 5 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-86950 |
| 6 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 7 | Obecność syntetycznych barwników organicznych | niedopuszczalna | PN-A-75101-29 |
| \*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin | | | |

**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:

* 12g,
* 16g,
* 20g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
2 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MUSZTARDA JEDNOPORCJOWA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy jednoporcjowej 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-86964 Musztarda
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji   
  w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
  1. **Określenie produktu**

**Musztarda jednoporcjowa**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą, w opakowaniu jednoporcjowym

**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 i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszczalne czarne punkty w przypadku stosowania gorczycy czarnej | PN-A-86964  PN-A-86964 |
| 2 | Konsystencja | Gęsta do półgęstej masa z wyczuwalnymi lub nie drobnymi cząstkami rozdrobnionych ziaren gorczycy i przypraw w zależności od typu musztardy |
| 3 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu w zależności od rodzaju musztardy: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawy; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %  - w musztardzie delikatesowej rodzaju Dijon w granicach  - w musztardzie specjalnej w granicach  - w musztardach pozostałych nie więcej niż | 5-7  2-7  3 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż | 3 | PN-A-75101-07 |

**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:

* 12g,
* 16g,
* 20g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MUSZTARDA SAREPSKA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy 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-86964 Musztarda
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji   
  w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej

**1.3 Określenie produktu**

**Musztarda**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą

**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 i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszczalne czarne punkty w przypadku stosowania gorczycy czarnej | PN-A-86964  PN-A-86964 |
| 2 | Konsystencja | Gęsta do półgęstej masa z wyczuwalnymi lub nie drobnymi cząstkami rozdrobnionych ziaren gorczycy i przypraw w zależności od typu musztardy |
| 3 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu w zależności od rodzaju musztardy: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawy; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %  - w musztardzie delikatesowej rodzaju Dijon w granicach  - w musztardzie specjalnej w granicach  - w musztardach pozostałych nie więcej niż | 5-7  2-7  3 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż | 3 | PN-A-75101-07 |

**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:

* 190g,
* 210g,
* 1kg.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MUSZTARDA FRANCUSKA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy francuskiej 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-86964 Musztarda
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji   
  w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej

**1.3 Określenie produktu**

**Musztarda francuska**

Przyprawa otrzymana z całego ziarna gorczycy (białej- co najmniej 18% i czarnej – co najmniej – 10%), wody, octu jabłkowego i/lub spirytusowego i/lub winnego, z dodatkiem soli, cukru i innych składników zgodnych z recepturą

**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 i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; gęsta masa wymieszana z całymi ziarnami gorczycy, widoczne kolorowe całe ziarna gorczycy | PN-A-86964 |
| 2 | Konsystencja | Gęsta, gruboziarnista, wyczuwalne całe ziarna gorczycy |
| 3 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw  i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny, łagodny, umiarkowanie ostra, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych, wyraźnie słony; bez obcych posmaków |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), w granicach | 2-7 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż | 3 | PN-A-75101-07 |

**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:

* 180g,
* 250g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MUSZTARDA MIODOWA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy miodowej 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-86964 Musztarda
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji   
  w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej

**1.3 Określenie produktu**

**Musztarda miodowa**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy białej, wody, soli, cukru, octu, miodu naturalnego i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą.

**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 i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo-zapachowych | PN-A-86964  PN-A-86964 |
| 2 | Konsystencja | Jednolita, gęsta masa, dopuszczalna nieznaczna wyczuwalność drobnych cząstek gorczycy i przypraw |
| 3 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Lekko piekący, delikatny, słodkawy; z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych; bez obcych posmaków |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %, nie więcej niż | 3 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż | 3 | PN-A-75101-07 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 180g,
* 250g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **KETCHUP JEDNOPORCJOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu jednoporcjowego 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu   
  D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH

**1.3 Określenie produktu**

**Ketchup jednoporcjowy**

Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z ewentualnym dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie; w opakowaniu jednoporcjowym.

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 150g pomidorów.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż | 35,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż | 15 | PN-EN 1139 |
| 4 | Zawartość białka w sosach ketchup, %(m/m), nie mniej niż | 1,6 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż | 25 | PN-A-75101-07 |
| 6 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

**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:

* 12g,
* 16g,
* 20g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **KETCHUP**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla   
  i przeliczanie na białko
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu   
  D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH

**1.3 Określenie produktu**

**Ketchup**

Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z ewentualnym dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie.

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 150g pomidorów.

**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 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla użytych surowców w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, %(m/m)), nie mniej niż | 35,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż | 15 | PN-EN 1139 |
| 4 | Zawartość białka w sosach ketchup, %(m/m), nie mniej niż | 1,6 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż | 25 | PN-A-75101-07 |
| 6 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

**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:

* 450g,
* 500g,
* 970g,
* 1kg.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **przyprawa do ZUP w płynie**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do zup w płynie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do zup w płynie 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-79011-3 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa do zup w płynie**

Produkt spożywczy otrzymywany w wyniku hydrolizy surowców roślinnych lub zwierzęcych o dużej zawartości białka, głównie zawierający zhydrolizowane białko w postaci aminokwasów, sól kuchenną oraz wodę, w postaci płynu

**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 | Barwa | Od jasnobrązowej do brunatnej |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Płynna |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny, nie dopuszczalny smak gorzki |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa właściwa w 20°C, g/ml, nie mniej niż | 1,22 | PN-A-94052 |
| 2 | Azot ogólny, w suchej masie, % (*m/m*), nie mniej niż | 3,5 | PN-A-04018 |
| 3 | Azot aminowy, w suchej masie, % (*m/m*), nie mniej niż | 1,13 | PN-A-94052 |
| 4 | Chlorek sodu, w suchej masie, % (*m/m*), nie więcej niż | 50 |
| 5 | Substancje nierozpuszczalne (osad), % (*m/m*), nie więcej niż | 1 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 1l.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące licząc od daty produkcji.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

Smak i zapach przypraw do zup w płynie określa się po ich przyrządzeniu w następujący sposób:

* odważyć 8 g przyprawy i roztworzyć w 250 ml przegotowanej gorącej wody.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.3.1 Oznaczanie zawartości wody (metodą termicznego suszenia przy ciśnieniu atmosferycznym)**

Wg PN-A-79011-3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PRZYPRAWA DO MIĘSA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do mięsa.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do mięsa 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa do mięsa**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół m.in. czosnku (nie mniej niż 10%), gorczycy białej, kminku, kolendry (nie mniej niż 7%), majeranku, papryki słodkiej, cząbru ( nie mniej niż 3,6%), chili, cebuli (nie mniej niż 2%), cukru i soli, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 20g,
* 25g,

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PRZYPRAWA UNIWERSALNA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy uniwersalnej 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-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa uniwersalna**

Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych, suszonych warzyw (m.in. marchwi, cebuli, pasternaku, pietruszki, pora, selera, natki pietruszki, papryki słodkiej, ziemniaków) w ilości nie mniejszej niż 15%, soli (nie więcej niż 55%) oraz substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

**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 | Konsystencja | Sypka, warzywa rozdrobnione w zależności od składu surowcowego, dopuszcza się niewielkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, słony |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zanieczyszczenia ferromagnetyczne:  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3 mm i masie nie większej niż 0,4 mg, mg/kg nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 2 | Obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości | nieobecne |

**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:

* 20g,
* 25g,

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PRZYPRAWA GYROS**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy gyros 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa gyros**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

W skład mieszanki powinny wchodzić: czosnek, kolendra, papryka słodka, gorczyca, rozmaryn, chili pieprz czarny, oregano, kozieradka, cukier, sól. Przyprawa może zawierać jeszcze m.in. tymianek, majeranek, owoc jałowca, cebulę, kurkumę, ziele angielskie, goździki.

**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 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca |
| 2 | Barwa | Niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 500g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PRZYPRAWA DO FLAKÓW**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do flaków 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa do flaków**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół m.in. cebuli, marchwi, czosnku, papryki słodkiej i ostrej, gałki muszkatołowej, pieprzu czarnego, majeranku, imbiru,

soli, cukru, z ewentualnym dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego, kolendry, kurkumy i innych składników zgodnych z recepturą przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 500g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PRZYPRAWA GARAM MASALA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy Garam Masala.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy Garam Masala 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa Garam Masala**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół m.in. kolendry, kminu rzymskiego, imbir, pieprzu czarnego, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej, kardamonu, liści laurowych z ewentualnym dodatkiem ziela angielskiego, papryki słodkiej, chilli, kopru włoskiego i innych składników zgodnych z recepturą przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu przygotowywanych potraw.

**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 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, pikantny, lekko ostry, posmak korzenny, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 15g,
* 20g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PRZYPRAWA DO KURCZAKA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do kurczaka 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa do kurczaka**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół m.in. papryki słodkiej (nie mniej niż 14%), czosnku (nie mniej niż 5%), gorczycy białej, kolendry, kurkumy, kminu rzymskiego, imbiru, soli, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu produktów spożywczych. Przyprawa może zawierać jeszcze m.in. majeranek, chili, kminek, kurkumę, goździki, cynamon, pieprz, cebulę, gałkę muszkatołową, bazylię, cząber, natkę pietruszki.

**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 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 20g,
* 25g,

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **OCET SPIRYTUSOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu 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-79733 - Ocet

**1.3 Określenie produktu**

**Ocet**

Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego.

**Ocet spirytusowy**

Ocet otrzymany ze spirytusu w biologicznym procesie fermentacji octowej, 10% kwasowości

**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 i konsystencja | Bezbarwny, klarowny płyn |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, ostry, intensywny, kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml | 100 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu, %(ułamek objętościowy), nie więcej niż | 0,5 |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

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

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **OCET JABŁKOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu 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-79733 - Ocet

**1.3 Określenie produktu**

**Ocet jabłkowy**

Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany w biologicznym procesie fermentacji octowej cydru.

**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 i konsystencja | Produkt w postaci płynnej, klarowny, dopuszczalne lekkie zmętnienie |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy, g/1000ml, nie mniej niż | 50 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu, %(ułamek objętościowy),  nie więcej niż | 0,5 |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,25l,
* 0,5l.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **OCET BALSAMICZNY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Ocet balsamiczny**

Środek spożywczy otrzymany w procesie fermentacji octowej i alkoholowej zagęszczonego moszczu winogronowego poddanego długotrwałemu dojrzewaniu w drewnianych beczkach.

**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 i konsystencja | Czarna ciecz o gęstej konsystencji |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy, g/1000ml, nie mniej niż | 60 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu, %(ułamek objętościowy),  nie więcej niż | 1,5 |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 250ml.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **OCET WINNY BIAŁY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu winnego 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-79733 - Ocet

**1.3 Określenie produktu**

**Ocet winny biały**

Środek spożywczy otrzymany wyłącznie z wina białego w procesie biologicznym fermentacji octowej.

**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 i konsystencja | Produkt w postaci płynnej, klarowny, dopuszczalne lekkie zmętnienie |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy, g/1000ml, nie mniej niż | 60 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu, %(ułamek objętościowy), nie więcej niż | 1,5 |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,25l,
* 0,5l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **OCET WINNY CZERWONY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania octu winnego czerwonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu winnego czerwonego 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-79733 - Ocet

**1.3 Określenie produktu**

**Ocet winny czerwony**

Środek spożywczy otrzymany wyłącznie z wina czerwonego w procesie biologicznym fermentacji octowej.

**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 i konsystencja | Produkt w postaci płynnej, klarowny, dopuszczalne lekkie zmętnienie |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny, kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy, g/1000ml, nie mniej niż | 60 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu, %(ułamek objętościowy), nie więcej niż | 1,5 |

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,25l,
* 0,5l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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**

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **koncentrat POMIDOROWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Koncentrat pomidorowy**

Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%.

**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 | Barwa | Czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 30,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie więcej niż | 11,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,4 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-18 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3Masa 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,
* 300g,
* 870g,
* 1kg,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **KWASEK CYTRYNOWY SPOŻYWCZY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kwasku cytrynowego spożywczego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasku cytrynowego spożywczego 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-79734 Kwas cytrynowy spożywczy

**1.3 Określenie produktu**

**Kwasek cytrynowy spożywczy**

Środek spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym C6H8O7 H2O i masie cząsteczkowej 210,14

**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 | Konsystencja | Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek lub proszek | PN-A-79734 |
| 2 | Barwa | Kryształy bezbarwne lub proszek biały |
| 3 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 4 | Smak | Silnie kwaśny |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasu cytrynowego, %(m/m), nie mniej niż | 99,5 | PN-A-79734 |
| 2 | Pozostałość po prażeniu, %(m/m), nie więcej niż | 0,10 |
| 3 | Zawartość wapnia, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 |
| 4 | Zawartość siarczanów, %(m/m), nie więcej niż | 0,07 |
| 5 | Zawartość kwasu szczawiowego | niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość żelazocyjanku potasowego | 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:

* 15g,
* 20g,
* 100g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **żELATYNA SPOŻYWCZA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żelatyny spożywczej 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-82245 – Żelatyna spożywcza

**1.3 Określenie produktu**

**Żelatyna spożywcza**

Produkt pochodzenia zwierzęcego w postaci sypkiej, otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych m.in. skóry, skórek. ścięgien, przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zapach i smak | Charakterystyczny, niedopuszczalny obcy | PN-A-82245 |
| 2 | Twardość żelu, stopnie Blooma, nie mniej niż | 170 |
| 3 | Przezroczystość, %, nie mniej niż | 94 |
| 4 | Barwa,%, nie mniej niż | 60 |
| 5 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 14 |
| 6 | Zawartość popiołu, %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 7 | pH zolu | 4÷7 |
| 8 | Zawartość substancji redukujących w przeliczeniu na SO2 mg/kg, nie więcej niż | 50 |
| 9 | Zawartość substancji utleniających w przeliczeniu na H2O2 mg/kg, nie więcej niż | 25 |

**2.3 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:

* 30g,
* 50g,
* 250g,

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 i fizykochemicznych**

Według normy podanej 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **LIŚĆ LAUROWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego liścia laurowego 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-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Liść laurowy**

Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis 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 | Jasno-zielona do oliwkowo-zielonej z możliwym odcieniem mlecznym | pkt. 5.2 |
| 2 | Zawartość liści o barwie odmiennej, nie więcej niż, % (m/m):  a) jasno-brązowej  b) ciemno-brązowej | 12  3 |
| 3 | Konsystencja | Łamliwa |
| 4 | Zapach | Swoisty, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Gorzki, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wymiary w cm:  a) długość  b) szerokość | 4 – 10  2 – 4 | pkt. 5.3.1 |
| 2 | Zawartość liści drobnych i połamanych, % (m/m), nie więcej niż | 15 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki, inne części roślinne), % (m/m), nie więcej niż | 4 | PN-EN ISO 927 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
| 6 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 10 | PN-ISO 939 |
| 7 | Zawartość olejków eterycznych, % (m/m), nie mniej niż | 1,8 | PN-R-87019 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1 | PN-ISO 930 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**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**

**5.2.1 Sprawdzenie barwy i zawartości liści o barwie odmiennej**

Odważyć z próbki laboratoryjnej 20 g produktu z dokładnością do 0,1 g. W świetle dziennym, rozproszonym dokonać oględzin liści rozsypanych na białym tle. Wybrać liście wykazujące barwę jasno-brązową oraz barwę ciemno-brązową. Wybrane liście zważyć oddzielnie dla każdej z grup barw z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści o odmiennej barwie *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru



gdzie:

*m1 -* masa liści o barwie ciemno-brązowej/jasno-brązowej, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**5.2.2 Sprawdzenie konsystencji**

Wykonać przez zginanie w palcach kilku liści o różnej barwie i wymiarach oraz przełamywanie ich w poprzek do osi podłużnej liścia.

**5.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku**

Oceniać przez kilkakrotne wąchanie z bliska całej próbki liści, a następnie kilku liści rozkruszonych w palcach oraz przez zagryzienie i krótkie przetrzymywanie na języku kilku liści o różnej barwie. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 300C, a następnie wąchanie liści natychmiast po otwarciu naczynia.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.3.1 Sprawdzenie wymiarów liści i oznaczenie zawartości liści drobnych i połamanych**

Z próbki laboratoryjnej odważyć 20 g produktu z dokładnością do 0,1g, następnie dokonać pomiaru długości i szerokości liści oraz ich części przy pomocy miarki z podziałką milimetrową. Liście i ich części o wymiarach mniejszych od wymaganych wydzielić i zważyć z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści drobnych i połamanych *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru



gdzie:

*m1 -* masa liści i części o wymiarach mniejszych od wymaganych, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MAjeranek**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majeranku 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-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Ziele majeranku otarte**

Ziele majeranku przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a, rozdrobnione liście i kwiaty powinny w 95% (*m/m*) przechodzić przez sito o boku oczka kwadratowego 5 mm; ziela pozostającego na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25 mm – nie mniej niż 90% (*m/m*)

**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 | Barwa | Szarozielonooliwkowa |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Korzenny, gorzkawy, bez obcych posmaków |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , nie więcej niż | 16 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 4,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,7 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość domieszek, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż | 3 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 9 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **tymianek**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tymianku 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-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników

**1.3 Określenie produktu**

**Ziele tymianku otarte**

Oczyszczone, przesortowane ziele tymianku składające się z suszonych liści i kwiatów rośliny Thymus vulgaris L., poddane procesowi ocierania

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Otarte suszone liście mają barwę od popielatozielonej do brunatnoszarej; suszone kwiaty od purpuroworóżowej do brunatnoróżowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez trwałych zbryleń |
| 3 | Zapach i smak | Aromatyczny, silny, bez zapachów i smaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 14 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 1,0 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Zawartość łodyżek w otartym zielu tymianku o długości powyżej 10mm i średnicy powyżej 2mm, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **KMINEK cały**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kminku 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-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Kminek cały**

Dojrzałe, wysuszone, przesortowane, nierozdrobnione owoce kminku zwyczajnego (Carum carvi L.)

przeznaczone do poprawy smaku i zapachu potraw.

**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 | Barwa | Szarobrunatna lub brunatna |
| 2 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, piekący, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 13,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 2,5 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Zawartość domieszek zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m) nie więcej niż | 1 | PN-R-87019 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZIELE ANGIELSKIE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego 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-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Ziele angielskie**

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzale owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis 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 | Wygląd | Kuliste owoce o powierzchni chropowatej, każdy z pozostałością  4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki, niedopuszczalne objawy zapleśnienia | pkt. 5.2 |
| 2 | Barwa | Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej |
| 3 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Swoisty, piekący, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość owocu, mm, średnica nie mniejsza niż | 3,0 | pkt. 5.3.1 |
| 2 | Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm, % (m/m), nie więcej niż | 3,0 |
| 3 | Zawartość owoców niewykształconych, pustych, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 | pkt. 5.3.2 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (szypułki, inne części roślinne), % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 927 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
| 7 | Zawartość popiołu ogólnego, % (m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 928 |
| 8 | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 9 | Zawartość olejków eterycznych, % (m/m), nie mniej niż | 3,0 | PN-R-87019 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % (m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Ocena barwy, kształtu i powierzchni ziarna**

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziela rozsypanego w jednej warstwie na białym tle.

**5.2.2 Ocena zapachu**

Oceniać przez wąchanie z bliska całej próbki ziela angielskiego, a następnie kilku owoców rozgniecionych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10 g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 300 C, a następnie wąchanie ziela natychmiast po otwarciu naczynia.

**5.2.3 Ocena smaku**

Smak oceniać przez krótkie przetrzymanie na języku sproszkowanych owoców ziela angielskiego, dociskając lekko do podniebienia. Po każdorazowym wykonaniu próby smaku usta przepłukać kilkakrotnie letnią wodą.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

**5.3.1 Ocena wielkości owoców**

Wielkość owoców oraz dopuszczalną zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm oceniać przez przesianie 100 g ziela odważonego z dokładnością do 0,1 g przez sito o średnicy oczek 2,9 mm   
i zważenie z dokładnością do 0,1 g owoców, które przeszły przez sito.

Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3mm *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru



gdzie:

*m1 -*  masa przesianych owoców, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**5.3.2 Oznaczenie zawartości owoców niewykształconych (pustych)**

Odważyć 20 g ziela z dokładnością do 0,1 g, rozsypać na czystej powierzchni i przekroić każdy owoc ostrym nożem. Puste owoce wybrać i zważyć z dokładnością do 0,1 g.

Zawartość owoców niewykształconych *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru:



gdzie:

*m1 -* masa owoców pustych, wyrażona w gramach (g),

*m -* masa próbki, wyrażona w gramach (g).

**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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **borowik SUSZONy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania borowików suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego borowikami suszonymi przeznaczonymi 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-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Borowiki suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów z gatunku borowik szlachetny (Boletus edulis) oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Powinien posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem.

* 1. **Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Owocniki grzybów jednego gatunku, pokrojone w plastry, całe, zdrowe, bez objawów zepsucia | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Barwa miąższu na przekroju podłużnym owocnika biała do bladokremowej, powierzchni wierzchniej plastra kapelusza jasnobrązowa do ciemnobrązowej, spodu plastra kapelusza szarobiała z odcieniem żółtobrązowym lub żółtozielonym |
| 3 | Smak | Grzybowy, bez obcych posmaków |
| 4 | Zapach | Grzybowy, bez obcych zapachów |

* 1. **Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-A-78509 |
| 2 | Grubość plastrów, mm, nie więcej niż | 4,0 |
| 3 | Zawartość plastrów przekraczających grubość 4mm, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 4 | Zawartość plastrów samych trzonów, %(m/m), nie więcej niż | 50,0 |
| 5 | Zawartość plastrów pokruszonych, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 |
| 6 | Zawartość plastrów przypalonych, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 |
| 7 | Zawartość plastrów pierwotnie zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych lub pochodzenia roślinnego, (m/m), nie więcej niż | 0,08 |
| 9 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, (m/m), nie więcej niż | 0,4 |
| 10 | Zawartość grzybów innych gatunków | niedopuszczalna |
| 11 | Obecność pleśni oraz szkodników | niedopuszczalna | PN-A-78510 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g,

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **podgrzybek SUSZONy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania podgrzybków suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego podgrzybkami suszonymi przeznaczonymi 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-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
  1. **Określenie produktu**

**Podgrzybki suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów z gatunku podgrzybek brunatny (Imleria badia), oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Powinien posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem.

* 1. **Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Owocniki grzybów jednego gatunku, pokrojone w plastry, całe, zdrowe, bez objawów zepsucia | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Barwa miąższu na przekroju podłużnym owocnika charakterystyczna dla danego gatunku grzyba, zmieniona procesem technologicznym, powierzchnia wierzchnia plastra kapelusza ciemnobrązowa, spodu plastra kapelusza bladożółta do żółtozielonej |
| 3 | Smak | Grzybowy, bez obcych posmaków |
| 4 | Zapach | Grzybowy, bez obcych zapachów |

* 1. **Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-A-78509 |
| 2 | Zawartość plastrów samych trzonów, %(m/m), nie więcej niż | 50,0 |
| 3 | Zawartość plastrów pokruszonych, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 |
| 4 | Zawartość plastrów przypalonych, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 5 | Zawartość plastrów pierwotnie zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | 5,0 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych lub pochodzenia roślinnego, (m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, (m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 8 | Zawartość grzybów innych gatunków | niedopuszczalna |
| 9 | Obecność pleśni oraz szkodników | niedopuszczalna | PN-A-78510 |

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 100g,

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **rozmaryn**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rozmarynu 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Rozmaryn**

Wysuszone, nierozdrobnione liście rośliny (Rosmarinus officinalis) przeznaczone do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 | Barwa | Zielona do oliwkowozielonej |
| 2 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, żywiczny, lekko gorzki i cierpki, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **czosnek granulowany**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czosnku 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Czosnek**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiedniej obróbce czosnku pospolitego (Allium sativum L.), przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 i konsystencja | Sypki proszek |
| 2 | Barwa | Biaława do kremowej |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny, ostry, silnie piekący, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **papryka chilli**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki chilli 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Papryka chilli**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanych odpowiedniej obróbce owoców papryki chilli, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 i konsystencja | Sypki proszek |
| 2 | Barwa | Czerwona do czerwono-pomarańczowej |
| 3 | Zapach | Typowy, Intensywny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Bardzo ostry, silnie piekący i palący, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 10 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,6 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

Dopuszczalna masa netto:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **papryka słodka**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Papryka słodka**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym owoców papryki (Capsicum annuum), przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Pomarańczowo-czerwona do brunatno-czerwonej |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych surowców, lekko słodki, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż | 6,5 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż | 0,1 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **BAZYLIA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii 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-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Ziele bazylii otarte**

Ziele bazylii pospolitej (Ocimum basilicum L.) wysuszone, przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 6mm i nie więcej niż 10%(m/m) przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25mm, przeznaczone do poprawy smaku i zapachu potraw

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez trwałych zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, przypominający zapach goździków, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Korzenny, gorzkawy, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 17 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 2 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,3 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 9 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3 | PN-A-74016 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**2.3 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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **oregano**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oregano 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-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

**1.3 Określenie produktu**

**Oregano**

Suszone, rozdrobnione liście (powinny całkowicie przechodzić przez sito o nominalnej średnicy przekroju oczek 500µm) rośliny Origanum vulgare 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** |
| 1 | Barwa | Jasnoszarozielona do oliwkowozielonej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez zbryleń |
| 3 | Zapach | Silny, aromatyczny, przyjemny, delikatny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Korzenny, lekko gorzkawy i piekący, bez obcych posmaków |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m) w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 12 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 2 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 1,5 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 1 | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.4 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **przyprawa curry**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy curry 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Przyprawa curry**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół: kurkuma ( nie mniej niż 18%), kolendra (nie mniej niż 14%), kmin rzymski (nie mniej niż 4%), kozieradka, gorczyca, chilli, możliwy jest także dodatek goździków, gałki muszkatołowej, pieprzu czarnego, czosnku, kardamonu, cynamonu, imbiru, anyżu, soli, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 | Barwa | Żółta, czerwona lub ciemnobrązowa |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez trwałych zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, pikantno-słodki, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **kurkuma**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kurkumy 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Kurkuma**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiednim zabiegom technologicznym kłącza ostryżu długiego (Curcumae longae rhizoma), przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Żółta |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, ostry, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **Kmin rzymski mielony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kminu rzymskiego mielonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kminu rzymskiego mielonego 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Kmin rzymski mielony**

Produkt otrzymany z poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym (m.in. wysuszenie, rozdrobnienie), owoców kminu rzymskiego ( Cuminum cyminum L.), przeznaczony do poprawy smaku i zapachu potraw.

**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 i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Od beżowej do brunatnej z ewentualnym odcieniem żółtego |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, palący, korzenny, słodko-ostry, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m) , w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 9,5 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 1,3 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.4 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **koperek suszony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku suszonego 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-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne -- Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne -- Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych -- Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne -- Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych -- Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Koperek suszony**

Pocięte, wysuszone liście kopru ogrodowego (Anethum graveolens L.), przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej, niedopuszczalna brunatna |
| 2 | Konsystencja | Sypka |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Lekko słodki i korzenny, bez posmaków obcych |
| 5 | Obecność pleśni oraz objawy obecności gryzoni i owadów (odchodów gryzoni, sierści, żywych owadów i ich szczątków) | Niedopuszczalna |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **NATKA PIETRUSZKI suszonA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania natki pietruszki suszonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego natki pietruszki suszonej 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-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne -- Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne -- Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych -- Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne -- Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych -- Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Natka pietruszki suszona**

Pocięte, wysuszone liście pietruszki zwyczajnej (Petroselinum crispum).), przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Typowy, bez posmaków obcych |
| 5 | Obecność pleśni oraz objawy obecności gryzoni i owadów (odchodów gryzoni, sierści, żywych owadów i ich szczątków) | Niedopuszczalna |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **włoszczyzna suszonA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego włoszczyzny suszonej 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-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne -- Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne -- Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych -- Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne -- Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych -- Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Włoszczyzna suszona**

Mieszanka warzyw suszonych otrzymana z kilku gatunków świeżych warzyw (m.in. marchwi, pietruszki, selera, pora, pasternaku), poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym, bez dodatku soli i wysuszonych w stopniu zapewniającym im trwałość.

**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 | Mieszanka rozdrobnionych (kostka), wysuszonych warzyw kilku gatunków, składniki warzywne czyste, o zachowanym kształcie nadanym przy rozdrobnieniu, bez uszkodzeń przez szkodniki |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych warzyw, zmieniona procesem technologicznym, niedopuszczalne warzywa spalone |
| 3 | Konsystencja | Sypka, elastyczna, nieznacznie łamliwa, kawałki warzyw nie zlepiające się przy ucisku |
| 4 | Zapach | Typowy dla użytych warzyw suszonych, bez zapachów i posmaków obcych |
| 5 | Obecność pleśni oraz objawy obecności gryzoni i owadów (odchodów gryzoni, sierści, żywych owadów i ich szczątków) | Niedopuszczalna |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 1026 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-17 |

**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:

* 100g,
* 250g,
* 500g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **kolendra**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kolendry 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Kolendra**

Wysuszone, przesortowane, nierozdrobnione owoce kolendry siewnej (Coriandrum sativum L.) przeznaczone do poprawy smaku, zapachu produktów spożywczych.

**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 | Kulki o średnicy od 2mm do 3mm, czyste, całe, niedopuszczalne zapleśniałe |
| 2 | Barwa | Żółtoszara lub brunatnawa |
| 3 | Konsystencja | Sypka |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, silny, lekko korzenny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Piekący, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 7,0 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 1,0 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 7,0 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **CYNAMON**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cynamonu 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-ISO 928 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Cynamon**

Wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana   
w formie proszku

**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 | Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita | 5.2.1 |
| 2 | Konsystencja i rozdrobnienie (granulacja) | Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm | 5.2.2 |
| 3 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych | 5.2.3 |
| 4 | Smak | Słodko-piekący, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m) nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 1,3 | PN-R-87019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego ,%(m/m), nie więcej niż | 6 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 5 | Zawartość substancji obcych,%(m/m) nie więcej niż | niedopuszczalna | PN-ISO 927 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po nich | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.1 Sprawdzenie barwy cynamonu**

Próbkę cynamonu rozsypać na białym papierze, wygładzić przez przyciśnięcie papierem lub płytką szklaną i ocenić barwę.

**5.2.2 Sprawdzenie konsystencji cynamonu**

Wykonać przez przesianie próbki cynamonu przez sito o oczkach 1 mm.

**5.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku**

Wykonać organoleptycznie przez wąchanie z bliska całej próbki cynamonu oraz rozdrobnienie   
w zębach i krótkie przetrzymanie na języku niewielkiej porcji cynamonu.

W przypadku podejrzenia zapachów obcych sprawdzenie zapachu wykonać ponownie przez powolne ogrzanie w czasie 5 minut do około 30°C rozdrobnionej próbki 10 g cynamonu w szczelnie zamkniętym naczynku szklanym i wąchanie cynamonu natychmiast po otwarciu naczynka.

**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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZIOŁA PROWANSALSKIE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziół prowansalskich 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Zioła prowansalskie**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylia, tymianek, szałwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka i majeranek, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**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 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, bez zbryleń |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 | PN-R-87019 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PIEPRZ czarny mielony PORCJOWANY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu czarnego mielonego porcjowanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu czarnego mielonego porcjowanego 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Pieprz czarny mielony porcjowany**

Wysuszone, wykształcone, przesortowane, rozdrobnione tak że, wszystkie cząstki przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 2mm, owoce pieprzu czarnego (*Piper nigrum* L.) z rodziny pieprzowatych, stosowane do poprawienia smaku i aromatyzowania potraw, w opakowaniu jednoporcjowym

**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 | Barwa | Brunatnoczarna lub ciemnoszara do szarobrunatnej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, korzenny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny, silnie piekący, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość olejku, ml/100g, nie mniej niż | 1,0 | PN-R-87019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogółem, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych,  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-R-87019 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 0,2g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PIEPRZ czarny mielony**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu czarnego mielonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu czarnego mielonego 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Pieprz czarny mielony**

Wysuszone, wykształcone, przesortowane, rozdrobnione tak że, wszystkie cząstki przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 2mm, owoce pieprzu czarnego (*Piper nigrum* L.) z rodziny pieprzowatych, stosowane do poprawienia smaku i aromatyzowania potraw.

**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 | Barwa | Brunatnoczarna lub ciemnoszara do szarobrunatnej |
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, korzenny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny, silnie piekący, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość olejku, ml/100g, nie mniej niż | 1,0 | PN-R-87019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogółem, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych,  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-R-87019 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PIEPRZ cytrynOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu cytrynowego 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Pieprz cytrynowy**

Mieszanka przyprawowa w składzie której znajdują się co najmniej: sól (nie więcej niż 35%), suszone i zmielone przyprawy i warzywa - w zmiennych proporcjach (pieprz czarny- co najmniej 20%, kurkuma, czosnek, cebula), skórka cytrynowa – co najmniej 3%, cukier i inne zgodne z recepturą; przeznaczona do poprawy smaku i zapachu potraw.

**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 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, wyczuwalny cytrynowy, silny, typowy dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Ostry, piekący, typowy dla użytych składników, posmak cytrynowy, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych:  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **PIEPRZ ZIOŁOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu ziołowego 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-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Pieprz ziołowy**

Przyprawa w skład której wchodzą głównie suszone i zmielone: owoce kolendry, nasiona gorczycy białej, owoce kminku, owoce pieprzu tureckiego, ziele majeranku, przeznaczona do poprawy smaku i zapachu potraw.

**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 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Zapach | Swoisty, aromatyczny, silny, typowy dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Ostry, piekący, typowy dla użytych składników, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych:  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **mięta zielona otarta**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięty zielonej otartej 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Definicja**

**Mięta zielona otarta**

Przesortowane, poddane procesowi ocierania ziele rośliny (*Mentha spicata* L.), w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi; a wszystkie rozdrobnione cząstki łodyżek, liści i kwiatów   
powinny w 95% (*m/m*) przechodzić przez sito o boku oczka kwadratowego 5 mm; ziela pozostającego na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25 mm – nie mniej niż 90% (*m/m),* przeznaczone do poprawy smaku, zapachu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, bez zbryleń |
| 2 | Barwa | Niejednolita (oliwkowozielona, szarozielona) |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, mentolowy, orzeźwiający, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, mentolowy, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 13,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 2,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 1,3 | PN-R-87019 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**2.3 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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **imbir mielony**

**1 Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego imbiru mielonego 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Imbir mielony**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiednim zabiegom technologicznym kłącza imbiru, przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Od jasnobeżowej do beżowej |
| 3 | Zapach | Typowy, delikatny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, palący, lekko gorzki, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **estragon**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego estragonu 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Ziele estragonu otarte**

Przesortowane, wysuszone, poddane procesowi ocierania liście i kwiaty estragonu (Artemisia dracunculus L.), w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 6mm i nie więcej niż 10%(m/m) przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25mm; przeznaczone do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 | Konsystencja | Produkt sypki, bez zbryleń |
| 2 | Barwa | Zielona |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Korzenny, lekko gorzki, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,5 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 9 | PN-R-87019 |
| 7 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **lubczyk**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego lubczyku 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Lubczyk**

Przesortowane, wysuszone, rozdrobnione korzenie lubczyku ogrodowego (Levisticum officinale Koch) do cząstek przechodzących w 95%(m/m) przez sito o boku oczka kwadratowego 1,5 mm oraz pozostających na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25mm – nie mniej niż 90%(m/m); przeznaczone do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 | Konsystencja | Produkt sypki, bez zbryleń |
| 2 | Barwa | Jasnobrunatna |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Początkowo słodkawy, później szczypiący, gorzkawy, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż | 0,3 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.4 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **jałowiec**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jałowca 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Owoce jałowca**

Dojrzałe, częściowo wysuszone szyszkojagody jałowca (Junipenus communis Linnaeus); przeznaczone do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 | Kształt kulisty, owoce czyste, zdrowe, niedopuszczalne owoce zapleśniałe |
| 2 | Konsystencja | Produkt sypki, bez zbryleń |
| 3 | Barwa | Ciemnobrązowa do ciemnoniebieskiej |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Początkowo słodkawy, później gorzkawy, korzenny, żywiczny, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 16,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 1,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,8  lub  1,5  (w zależności od obszaru produkcji) | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
| 7 | Zawartość owoców niewykształconych, uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż | 10 | PN-ISO 927 |
| 8 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.4 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **goździki**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego goździków 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Goździki**

Wysuszone, całe, nierozwinięte pąki kwiatowe Goździkowca korzennego (Syzygiom aromaticum L.); wykorzystywane jako przyprawa do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 | Wysuszone, całe nierozwinięte pąki kwiatowe, mają ok. 12-16mm długości, przypominają wyglądem małe gwoździe, ze stożkowatym trzpieniem, każdy goździk zakończony jest czterema spiczastymi pączkami kwiatowymi, niedopuszczalne oznaki zapleśnienia |
| 2 | Konsystencja | Sypka, twarda, bez zbryleń, niedopuszczalne zlepienia |
| 3 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 4 | Zapach | Typowy, korzenny, aromatyczny, intensywny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Typowy dla goździków, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
| 4 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 927 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **gałka muszkatołowa**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gałki muszkatołowej 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Gałka muszkatołowa**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z jąder wysuszonych nasion muszkatołowca korzennego *(Myristica fragrans)*, przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

**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 i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |
| 2 | Barwa | Od beżowej do jasnobrązowej |
| 3 | Zapach | Typowy, aromatyczny, korzenny, lekko orzechowy, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Intensywny, słodkawy, lekko ostry i gorzki, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż  - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

**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:

* 10g,
* 15g,
* 100g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SÓL SPOŻYWCZA PORCJOWANA JODOWANA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soli spożywczej porcjowanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soli spożywczej porcjowanej 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-C-84081-11 – Sól (chlorek sodowy) – Sprawdzanie barwy, wyglądu, smaku i zapachu
* PN-C-84081-17 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych i mechanicznych
* PN-C-84081-19 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie pH roztworu wodnego
* PN-C-84081-20 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości wody
* PN-C-84081-21 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości substancji nierozpuszczalnych w wodzie i przygotowanie roztworów podstawowych
* PN-C-84081-31 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości chlorków metodą merkurymetryczną

**1.3 Określenie produktu**

**Sól spożywcza porcjowana**

Sól spożywcza, warzona, próżniowa, wzbogacana związkami jodu, przeznaczona do spożycia, w opakowaniu jednoporcjowym

**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 | Produkt drobnokrystaliczny, sypki | PN-C-84081-11 |
| 2 | Barwa | Biała |
| 3 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 4 | Smak | Słony, bez obcego posmaku, zwłaszcza gorzkiego |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu (NaCl) w suchej masie, *% (m/m)*, co najmniej | 99 | PN-C-84081-31 |
| 2 | Zanieczyszczenia mechaniczne | Brak | PN-C-84081-17 |
| 3 | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, *% (m/m),* nie więcej niż | 0,05 | PN-C-84081-21 |
| 4 | Zawartość wody w temperaturze 105 °C, *% (m/m)*, nie więcej niż | 0,5 | PN-C-84081-20 |
| 5 | pH 1 % roztworu wodnego | Od 5 do 8 | PN-C-84081-19 |

**2.3 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:

* 1g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **SÓL SPOŻYWCZA JODOWANA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soli spożywczej jodowanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soli spożywczej jodowanej 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-C-84081-11 – Sól (chlorek sodowy) – Sprawdzanie barwy, wyglądu, smaku i zapachu
* PN-C-84081-17 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych i mechanicznych
* PN-C-84081-19 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie pH roztworu wodnego
* PN-C-84081-20 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości wody
* PN-C-84081-21 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości substancji nierozpuszczalnych w wodzie i przygotowanie roztworów podstawowych
* PN-C-84081-31 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości chlorków metodą merkurymetryczną

**1.3 Określenie produktu**

**Sól spożywcza jodowana**

Sól wydobywana z naturalnego złoża metodą suchej eksploatacji i mechanicznego rozdrabniania urobku górniczego, kamienna, drobno mielona, wzbogacana związkami jodu, przeznaczona do 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 | Produkt krystaliczny, sypki | PN-C-84081-11 |
| 2 | Barwa | Biała lub biała o naturalnym odcieniu szarym lub różowym |
| 3 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 4 | Smak | Słony, bez obcego posmaku, zwłaszcza gorzkiego |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość chlorku sodu (NaCl) w suchej masie, *% (m/m)*, co najmniej | 97 | PN-C-84081-31 |
| 2 | Zanieczyszczenia mechaniczne | Brak | PN-C-84081-17 |
| 3 | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, *% (m/m),* nie więcej niż | 1,5 | PN-C-84081-21 |
| 4 | Zawartość wody w temperaturze 105 °C, *% (m/m)*, nie więcej niż | 0,5 | PN-C-84081-20 |
| 5 | pH 1 % roztworu wodnego | Od 6 do 8 | PN-C-84081-19 |

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 1kg.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

**ZADANIE 2 - DANIA INSTANT**

1. **DANIE INSTANT MAKARON CARBONARA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – makaron carbonara**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 50g,
* 55g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **DANIE INSTANT MAKARON W SOSIE GULASZOWYM**

**1 Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – makaron w sosie gulaszowym**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 52g,
* 55g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **DANIE INSTANT MAKARON W SOSIE PIECZARKOWYM**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 53g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **DANIE INSTANT PUREE ZIEMNIACZANE Z BOCZKIEM I CEBULKĄ**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

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

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 51g,
* 53g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **DANIE INSTANT PUREE ZIEMNIACZANE Z KLOPSIKAMI I CEBULKĄ**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

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

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 51g,
* 53g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **DANIE INSTANT SPAGHETTI PO BOLOŃSKU**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – spaghetti po bolońsku**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3Masa netto**

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 57g,
* 60g,
* 61g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZUPA INSTANT BARSZCZ CZERWONY Z GRZANKAMI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – barszczu czerwonego z grzankami przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

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

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

Dopuszczalna masa netto:

* 16g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZUPA INSTANT ROSÓŁ Z KURY Z MAKARONEM**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

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

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

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

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

Dopuszczalna masa netto:

* 12g,
* 58g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZUPA INSTANT GROCHOWA Z GRZANKAMI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – grochowa z grzankami**

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

Zupa instant – grochowa z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 58% grochu lub mąki grochowej i 8,5% grzanek.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

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

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

Dopuszczalna masa netto:

* 22g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZUPA INSTANT PIECZARKOWA Z GRZANKAMI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – grochowa z grzankami**

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

Zupa instant – grochowa z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 58% grochu lub mąki grochowej i 8,5% grzanek.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

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

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

Dopuszczalna masa netto:

* 22g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZUPA INSTANT POMIDOROWA Z MAKARONEM**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant - pomidorowa z makaronem**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

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

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

Dopuszczalna masa netto:

* 17g,
* 19g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **ZUPA INSTANT ŻUREK Z GRZANKAMI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – żurek z grzankami**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

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

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

Dopuszczalna masa netto:

* 15g,
* 17g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

**ZADANIE 3 - OLEJE I TŁUSZCZE ROŚLINNE**

1. **olej rzepakowy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego 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-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody   
  i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem
  1. **Określenie produktu**

**Olej rzepakowy**

Olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:  - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż  - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596  PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1  PN-A-86908 |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **oliwa z oliwek**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia**

Oliwa uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian w oliwie, która nie została poddana innej obróbce niż płukanie, dekantacja, odwirowanie, lub filtrowanie, z wyłączeniem oliw uzyskanych przy użyciu rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym, lub biochemicznym, lub w drodze procesu ponownej estryfikacji oraz jakichkolwiek mieszanek z oliwami innego rodzaju.

**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 | Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu |
| 2 | Barwa | Jasnozielonkawa |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Kwasowość %(m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 2 | Liczba nadtlenkowa, meq/O2/kg, nie więcej niż | 20 |
| 3 | Łącznie sterole, mg/kg, nie mniej niż | 1000 |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 500ml,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1) i wymaganiami zawartymi w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **olej słonecznikowy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju słonecznikowego 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-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody   
  i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem

**1.3 Określenie produktu**

**Olej słonecznikowy**

Olej otrzymany z surowego oleju słonecznikowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:  - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż  - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596  PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1  PN-A-86908 |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **olej SEZAMOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Olej sezamowy**

Olej roślinny otrzymany poprzez tłoczenie na zimno nasion sezamu indyjskiego (Sesamum indicum).

**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 | Płyn jednorodny, bez osadu |
| 2 | Barwa | Jasno- po ciemnożółtą do brązowej |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny, lekko orzechowy, niedopuszczalny gorzki, kwaśny i inny obcy |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 0,75l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **olej Z KUKURYDZIANY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Olej kukurydziany**

Olej roślinny otrzymany poprzez tłoczenie na zimno z ziarna z kukurydzy.

**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 | Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu |
| 2 | Barwa | Jasnożółta |
| 3 | Smak i zapach | Neutralny, niedopuszczalny gorzki, kwaśny i inny obcy |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 0,75l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **olej Z PESTEK WINOGRON**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju z pestek winogron.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju z pestek winogron przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Olej z pestek winogron**

Spożywczy olej roślinny tłoczony na zimno z nasion winorośli.

**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 | Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu |
| 2 | Barwa | Żółtozielona do zielonej |
| 3 | Smak i zapach | Typowy, zapach winogronowo - orzechowy, niedopuszczalny gorzki, kwaśny i inny obcy |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 0,75l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **margaryna JEDNOPORCJOWA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego margaryny jednoporcjowej 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-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
  1. **Określenie produktu**

**Margaryna jednoporcjowa**

Tłuszcz roślinny do smarowania - produkt spożywczy otrzymany z olejów i tłuszczów roślinnych (w zmiennych proporcjach) i wody z wykorzystaniem emulgatorów i regulatorów kwasowości i innych substancji dodatkowych, w formie plastycznej emulsji, głównie typu woda w oleju, nadający się do smarowania, w opakowaniu jednoporcjowym.

**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 | Barwa | Jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 2 | Konsystencja | Stała, plastyczna, smarowna, niedopuszczalne rozwarstwienie |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość substancji tłuszczowej, %(m/m) nie mniej niż | 58 | PN-A-86933 |

**2.3 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:

* 10g,
* 15g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych.**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **margaryna**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego margaryny 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-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej. Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego

**1.3 Określenie produktu**

**Margaryna**

produkt spożywczy otrzymany z olejów i tłuszczów roślinnych (w zmiennych proporcjach) i wody z wykorzystaniem emulgatorów i regulatorów kwasowości i innych substancji dodatkowych, w formie plastycznej emulsji, głównie typu woda w oleju

**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 | Barwa | Jasnokremowa do kremowej, jasnożółta, niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 2 | Konsystencja | Stała, plastyczna, smarowna, niedopuszczalne rozwarstwienie |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość substancji tłuszczowej, % nie mniej niż | 39 | PN-A-86933 |
| 2 | Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1kg produktu, nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 660 |
| 3 | Zawartość nadtlenków w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż | 4,0 | PN-EN ISO 3960 |

**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:

* 250g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MASŁO ORZECHOWE JEDNOPORCJOWE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła orzechowego jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła orzechowego jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Masło orzechowe**

Produkt spożywczy wytworzony w 100 % przez mielenie orzechów arachidowych na pastę, bez dodatku oleju palmowego, soli i cukru, nadający się do smarowania, w opakowaniu jednoporcjowym.

**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 | Konsystencja i struktura | Pastowata, jednolita, smarowna |
| 2 | Barwa | Jasnobrązowa do brązowej |
| 3 | Smak i zapach | Typowy, orzechowy, niedopuszczalny gorzki, kwaśny i inny obcy |

**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:

* 20g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

1. **MASŁO ORZECHOWE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Masło orzechowe**

Produkt spożywczy wytworzony w 100 % przez mielenie orzechów arachidowych na pastę, bez dodatku oleju palmowego, soli i cukru, nadający się do smarowania.

**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 | Konsystencja i struktura | Pastowata, jednolita, smarowna |
| 2 | Barwa | Jasnobrązowa do brązowej |
| 3 | Smak i zapach | Typowy, orzechowy, niedopuszczalny gorzki, kwaśny i inny obcy |

**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:

* 180g,
* 210g,
* 320g,
* 350g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

**ZADANIE 4 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

1. **naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33l**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l 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-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
* PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
* PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Naturalna woda mineralna**

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi.

**1.3.2**

**Naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33l**

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/lCO2), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/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 | Wygląd | Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń | PN-EN ISO 7887 |
| 2 | Smak i zapach | Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-EN 1622 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych**.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w tablicy 1.

**5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych**

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana 0,33l**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l 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-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
* PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
* PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Naturalna woda mineralna**

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi.

**1.3.2**

**Naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana 0,33l**

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/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 | Wygląd | Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń | PN-EN ISO 7887 |
| 2 | Smak i zapach | Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-EN 1622 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych**.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w tablicy 1.

**5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych**

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **sok OWOCOWO-WARZYWNY RÓŻNE SMAKI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku owocowo-warzywnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku owocowo-warzywnego 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok owocowo-warzywny (różne smaki)**

Produkt płynny, otrzymany z soków i/lub półproduktów warzywnych (soki warzywne zagęszczone, przeciery warzywne) oraz soków i/lub półproduktów owocowych (soki owocowe zagęszczone, przeciery owocowe) spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Asortyment:**

- banan-marchew-jabłko,

- brzoskwinia-marchew-jabłko,

- malina-marchew-jabłko,

- truskawka-marchew-jabłko,

- marchew-jabłko-pomarańcza

**2.3 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd:  - sok naturalnie mętny  - sok przecierowy | Sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej  Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych |

**2.4 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,30 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż:  - dla soku z udziałem soku i/lub przecieru z truskawek | 0,04  0,06 | PN-A-75101-18 |

**2.5 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,25l,
* 0,3l,
* 0,33l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK JABŁKOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok jabłkowy**

Produkt otrzymany z soku jabłkowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**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** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż | 4,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-09 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK GREJFRUTOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku grejpfrutowego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok grejpfrutowy**

Produkt otrzymany z soku z czerwonego grejpfruta zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**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** |
| 1 | Wygląd | Płyn, naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Różowa |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśno-gorzki, orzeźwiający, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 9,7 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l | 7,7 -18,6 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: | 0,4 | PN-A-75101-05 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK POMARAŃCZOWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok pomarańczowy**

Produkt otrzymany z soku pomarańczowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**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** |
| 1 | Wygląd | Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Żółta lub żółtopomarańczowa |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 11,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l | 5,8 -15,4 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: | 0,4 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż: | 3 | PN-A-75101-09 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK Z CZARNEJ PORZECZKI TŁOCZONY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku z czarnej porzeczki tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku z czarnej porzeczki tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sok z czarnej porzeczki tłoczony**

Produkt otrzymany ze świeżych owoców czarnej porzeczki, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony 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** |
| 1 | Wygląd | Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 3l,
* 5l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

**5.2.1 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.2 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.2.3 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK JABŁKO – CZARNA PORZECZKA TŁOCZONY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-czarna porzeczka tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-czarna porzeczka tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sok jabłko-czarna porzeczka tłoczony**

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i czarnej porzeczki), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony 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** |
| 1 | Wygląd | Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 3l,
* 5l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

**5.2.1 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.2 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.2.3 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK JABŁKO – ARONIA TŁOCZONY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-aronia tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-aronia tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sok jabłko-aronia tłoczony**

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i aronii), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony 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** |
| 1 | Wygląd | Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 3l,
* 5l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

**5.2.1 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.2 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.2.3 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK JABŁKO – GRUSZKA TŁOCZONY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakownia soku jabłko-gruszka tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-gruszka tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sok jabłko-gruszka tłoczony**

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek, gruszek), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony 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** |
| 1 | Wygląd | Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 3l,
* 5l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

**5.2.1 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.2 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.2.3 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK POMARAŃCZOWY TŁOCZONY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sok pomarańczowy tłoczony**

Produkt otrzymany ze świeżych pomarańczy, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony 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** |
| 1 | Wygląd | Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 3l,
* 5l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

**5.2.1 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.2 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.2.3 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK JABŁKOWY TŁOCZONY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sok pomarańczowy tłoczony**

Produkt otrzymany ze świeżych pomarańczy, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony 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** |
| 1 | Wygląd | Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 3l,
* 5l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

**5.2.1 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.2 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

**5.2.3 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK WIELOOWOCOWY (MULTIWITAMINA)**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego(multiwitamina).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego (multiwitamina) 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok wieloowocowy (multiwitamina)**

Produkt otrzymany przez zmieszanie (w zmiennych proporcjach) dwóch i więcej rodzajów soków zagęszczonych z owoców (m.in. jabłek, winogron, wiśni, czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, granatu, aronii), z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony 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** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny lub naturalnie mętny | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż | 4,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:  - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży  - dla soków pozostałych | 0,7  0,5 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż:  - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży  - dla soków pozostałych | 0,7  0,5 | PN-A-75101-09 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK POMIODOROWY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomidorowego 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok pomidorowy**

Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów lub z soku pomidorowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku surowego podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z dodatkiem soli, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**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 | Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie |
| 2 | Barwa | Właściwa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,19 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż: | 1,0 | PN-EN 12133 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż: | 0,04 | PN-A-75101-18 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,3l,
* 0,33l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **SOK WIELOWARZYWNY**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wielowarzywnego 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok wielowarzywny**

Produkt otrzymany z soków warzywnych zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu) lub przecierów z warzyw, z więcej niż dwóch gatunków warzyw, z ewentualnym dodatkiem przypraw, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**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** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny lub naturalnie mętny z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych warzyw, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość soli, w sokach z jej dodatkiem, %(m/m), nie więcej niż: | 1,0 | PN-EN 12133 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż: | 0,04 | PN-A-75101-18 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,3l,
* 0,33l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektaru z czarnej porzeczki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektaru z czarnej porzeczki 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Nektar z czarnej porzeczki**

Wyrób zdolny do fermentacji lecz niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- soku z czarnej porzeczki,

- soku z czarnej porzeczki odtworzonego z zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,

- zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,

- soku z czarnej porzeczki wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,

- soku z czarnej porzeczki w proszku,

- przecieru z czarnej porzeczki lub zagęszczonego przecieru z czarnej porzeczki

- mieszaniny tych wszystkich w/w wyrobów

spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa.

Minimalna zawartość soku lub przecieru z czarnej porzeczki -25%

**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 | Płyn z ewentualną zawiesiną rozdrobnionej tkanki użytych owoców, pozbawiony fragmentów skórki, nasion i części niejadalnych;  dopuszczalne rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN-12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-09 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,3l,
* 0,33l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny nektaru, uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml nektaru. Barwę ocenić wzrokowo, w świetle dziennym, trzymając probówkę na białym tle.

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml nektaru o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NAPÓJ GAZOWANY TYPU COCA COLA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Coca-cola.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Coca-cola przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Coca-cola**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NAPÓJ GAZOWANY TYPU COCA COLA ZERO**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Coca-cola zero.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Coca-cola zero przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Coca-cola zero**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia, z dodatkiem substancji słodzących, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego, naturalnych aromatów w tym kofeiny i substancji regulujących kwasowość (cytrynian sodu), nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NAPÓJ GAZOWANY TYPU PEPSI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Pepsi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Pepsi przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Pepsi**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NAPÓJ GAZOWANY O SMAKU POMARAŃCZOWYM TYPU MIRINDA**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem syropu fruktozowo-glukozowego, soku pomarańczowego z soku zagęszczonego (co najmniej 4%), kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje konserwujące, słodzące, przeciwutleniacze, stabilizatory, aromaty i barwniki), nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Pomarańczowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NAPÓJ GAZOWANY O SMAKU CYTRYNOWO – LIMONKOWYM TYPU SPRITE**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru lub syropu fruktozowo-glukozowego, kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje słodzące, regulator kwasowości) oraz naturalnych aromatów cytryny i limonki, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Bezbarwny |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **PIWO BEZALKOHOLOWE (0%ALK.)**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piwa bezalkoholowego 0,33l(0,0%alk.).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piwa bezalkoholowego 0,33l(0,0%alk.) 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-79093-2 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzeczki podstawowej metodą destylacyjną oraz metodą refraktometryczną.
* PN-A-79093-3 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-79093-6 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla.

**1.3 Określenie produktu**

**Piwo bezalkoholowe 0,33l (0,0%alk.)**

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej brzeczki piwnej (otrzymanej z wody, słodu browarniczego (jęczmiennego i/lub pszenicznego)), z dodatkiem chmielu i wyciągu z szyszek chmielu, naturalnych aromatów (w tym z chmielu), pasteryzowany,

Zawartość alkoholu - 0,0%obj.

**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 | Zapach | Typowy, chmielowy, niedopuszczalne zapachy obce |
| 2 | Klarowność | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń |
| 3 | Barwa | Od słomkowozłocistej do ciemnozłocistej |
| 4 | Smak | Typowy, od lekko gorzkiego do wyraźnie wyczuwalnego gorzkiego, bez obcych posmaków |
| 5 | Goryczka | Od łagodnie chmielowej do wyraźnie chmielowej |
| 6 | Nasycenie dwutlenkiem węgla | Piwo przelewane z butelki do naczynia otwartego powinno charakteryzować się wydzielaniem drobnych pęcherzyków dwutlenku węgla, a przy próbie smakowej odczuciem szczypania w język |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna, liczba ml roztworu wodorotlenku sodowego o c(NaOH)=1mol/l na 100ml piwa, nie więcej niż | 2,0 | PN-A-79093-3 |
| 2 | Dwutlenek węgla %(m/m), nie mniej niż | 0,40 | PN-A-79093-6 |
| 3 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V) | niedopuszczalna | PN-A-79093-2 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 330ml
* 500ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **PIWO BEZALKOHOLOWE SMAKOWE (0%ALK.)**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piwa bezalkoholowego smakowego (0,0%alk.).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piwa bezalkoholowego smakowego (0,0%alk.) 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-79093-2 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzeczki podstawowej metodą destylacyjną oraz metodą refraktometryczną.
* PN-A-79093-6 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla.

**1.3 Określenie produktu**

**Piwo bezalkoholowe smakowe (0,0%alk.).**

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej brzeczki piwnej (otrzymanej z wody, słodu browarniczego (jęczmiennego i/lub pszenicznego)), chmielu, wyciągu z szyszek chmielu, naturalnych aromatów (w tym z chmielu), z dodatkiem soków owocowych otrzymanych z zagęszczonych soków z owoców, ekstraktów i naturalnych aromatów z owoców, cukru oraz substancji stabilizujących, słodzących, regulujących kwasowość, pasteryzowany, o różnych smakach

Zawartość alkoholu w piwie 0,0%obj.

**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 | Zapach | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny chmielowy, niedopuszczalne zapachy obce |
| 2 | Klarowność | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, dopuszczalna lekka mętność |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak | Typowy dla użytych surowców, łagodny, orzeźwiający, wyczuwalny lekko gorzki, bez obcych posmaków |
| 5 | Goryczka | Łagodnie wyczuwalna goryczka chmielowa |
| 6 | Nasycenie dwutlenkiem węgla | Piwo przelewane z butelki do naczynia otwartego powinno charakteryzować się wydzielaniem drobnych pęcherzyków dwutlenku węgla, a przy próbie smakowej odczuciem szczypania w język |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Dwutlenek węgla %(m/m), nie mniej niż | 0,40 | PN-A-79093-6 |
| 2 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V) | niedopuszczalna | PN-A-79093-2 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 330ml,
* 500ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NAPÓJ nieGAZOWANY HERBATA MROŻONA – RÓZNE SMAKI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój niegazowany herbata mrożona (różne smaki)**

Napój bezalkoholowy, niegazowany, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru (lub innych substancji słodzących), ekstraktu herbaty czarnej lub zielonej (co najmniej 0,12%), kwasów (np. cytrynowego, jabłkowego) i innych dozwolonych substancji dodatkowych (regulator kwasowości, przeciwutleniacze, aromaty) oraz ewentualnym dodatkiem soków (np. brzoskwiniowego, pomarańczowego, jabłkowego, cytrynowego)

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml,
* 500ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **NAPÓJ NIEGAZOWANY HERBATA MROŻONA BEZ DODATKU CUKRU – RÓZNE SMAKI**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju niegazowanego herbata mrożona bez dodatku cukru (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju niegazowanego herbata mrożona bez dodatku cukru (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój niegazowany herbata mrożona bez dodatku cukru (różne smaki)**

Napój bezalkoholowy, niegazowany, otrzymany z wody do picia z dodatkiem substancji słodzących, ekstraktu herbaty czarnej lub zielonej (co najmniej 0,12%), kwasów (np. cytrynowego, jabłkowego) i innych dozwolonych substancji dodatkowych (regulator kwasowości, przeciwutleniacze, aromaty). oraz ewentualnym dodatkiem soków (np. brzoskwiniowego, pomarańczowego, jabłkowego, cytrynowego)

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml,
* 500ml.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **napój owsiany**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Napój owsiany**

Napój roślinny bezalkoholowy sporządzony z wody i owsa (co najmniej 10%) z dodatkiem oleju słonecznikowego, soli, z ewentualnym dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych (np. stabilizatorów, emulgatorów, aromatów)

**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 | Klarowność | Typowa dla składników użytych do produkcji; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **napój migdałowy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Napój migdałowy**

Napój roślinny bezalkoholowy sporządzony z wody i migdałów (co najmniej 2,5%) z ewentualnym dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych (np. stabilizatorów, emulgatorów, aromatów).

**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 | Klarowność | Typowa dla składników użytych do produkcji; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

1. **napój sojowy**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Napój sojowy**

Napój roślinny bezalkoholowy sporządzony z wody i ziaren soi (co najmniej 8%) z ewentualnym dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych (np. stabilizatorów, emulgatorów, aromatów)

**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 | Klarowność | Typowa dla składników użytych do produkcji; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 1l.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi 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.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w miesiącu.

|  |
| --- |
| **Oświadczenie**  **o spełnianiu przez oferowane dostawy wymagań określonych w OPZ** |
| Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym - art. 275 pkt 2 ustawy Pzp.,  **oświadczam, że**  **oferowany przedmiot zamówienia** **pozostaje w zgodności z opisem przedmiotu zamówienia** ze wszystkimi parametrami określonymi przez Zamawiającego i spełnia minimalne wymagane parametry. |
|  |
| *Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika* |

1. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105 z dnia 29 lipca 2022r. ustanawiające przepisy dotyczące kontroli zgodności norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz metod analizy właściwości oliwy z oliwek [↑](#footnote-ref-1)