**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PRODUKTY NIEZWIERZĘCE**

Załącznik nr 8 do SIWZ do SIWZ

Nr sprawy 19/20

|  |  |
| --- | --- |
| **CZĘŚĆ I PIECZYWO** | |
| 1. | Bułka graham – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 1 |
| 2 | Bułka pszenna zwykła – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 2 |
| 3. | Bułka maślana – wyrób produkowany z maki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa, - wykaz surowców, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
| 4. | Bułka tarta –– OPZ IWspSZZAŁĄCZNIK 3 |
| 5. | Bułka wrocławska – produkt otrzymany z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu roślinnego, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułki wrocławskiej; waga produktu: nie mniej niż 350g; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; kształt batona: wydłużony, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje:- nazwę pieczywa,- wykaz surowców,- nazwę dostawcy – producenta, adres,- masę jednostkowąoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
| 6. | Chałka – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 4 |
| 7. | Chleb baltonowski – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 5 |
| 8. | Chleb mieszany słonecznikowy – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 6 |
| 9. | Chleb mieszany z soją – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 7 |
| 10. | Chleb pszenny krojony w foli – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 8 |
| 11. | Chleb zwykły – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 9 |
| 12. | Chleb zwykły krojony w foli – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 10 |
| 13. | Chleb żytni razowy – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 11 |
| 14. | Rogal pszenny – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 12 |
| 15. | Chleb graham – pieczywo wypiekane z grubo mielonej (razowej) pełnoziarnistej mąki pszennej (typ 1850) z zastosowaniem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, wygląd: bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od szarobrązowej do brązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm, miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; każdy bochenek chleba graham powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: - nazwę pieczywa, - wykaz surowców, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - masę jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CZĘŚĆ II CIASTA WYROBY CUKIERNICZE** | |
|  | Babka drożdżowa - wyrób z ciasta drożdżowego z dodatkiem rodzynków, orzechów, migdałów, skórki pomarańczowej, wykańczany glazurą, polewą, cukrem pudrem; kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia charakterystyczna dla wypieczonego ciasta, może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, niedokładnie pokryte polewą, ze śladami pleśni, barwa powierzchni bez posypki, glazury - złocista do jasnobrązowej; barwa miękiszu kremowa do jasnożółtej; struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Babka piaskowa - ciasto biszkoptowe tłuszczowe ucierane posypane cukrem pudrem przybierający kształt formy, w której był wypieczony, powierzchnia charakterystyczna dla wypieczonego ciasta, może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, barwa powierzchni bez posypki - złocista do jasnobrązowej; barwa miękiszu kremowa do jasnożółtej; struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Babka w polewie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 13 |
|  | Bułka z nadzieniem - produkt otrzymany z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu roślinnego, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących wypełniony nadzieniem zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułki z nadzieniem; wygląd zewnętrzny - niedopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka - ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, nie mniejsza niż 3mm, w przypadku bułek grubość skórki górnej nie mniejsza niż 1,5mm; miękisz - miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach - typowy dla danego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; waga: 40-80g; nadzienie smakowe: np. owocowe lub serowe lub budyniowe; okres przydatności do spożycia - okres deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Bułki jogurtowe – produkt otrzymany z mąki pszennej z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, tłuszczu roślinnego, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących, wypełniony nadzieniem jogurtowym zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułki jogurtowej; wygląd: niedopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, w przypadku bułek grubość skórki górnej nie mniejsza niż 1,5mm; miękisz - miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu: pierwotnego bez deformacji struktury, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; zawiera nadzienie jogurtowe; smak i zapach - typowy dla danego rodzaju pieczywa i nadzienia jogurtowego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, waga: 40-80g; okres przydatności do spożycia - okres deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Ciasto kruche ze śliwkami - wyrób z ciasta kruchego, przekładane masą śliwkową, ozdabiane cukrem pudrem; kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudrem; masa śliwkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, smak masy śliwkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Comber – wyrób z ciasta biszkoptowego, z dodatkiem kakao nasączonego aromatycznymi dodatkami, z bakaliami, w polewie czekoladowej, ozdobione wiórkami kokosowymi zgodnie z recepturą wypieku; przybierający kształt formy, w której był wypieczony; powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, niedokładnie pokryte polewą, ze śladami pleśni, barwa powierzchni bez polewy – jasnobrązowa do brązowej; barwa powierzchni pokrytej polewą czekoladową - brązowa, barwa miękiszu: jasnobrązowa; struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec; smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Drożdżówka z nadzieniem - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 14 |
|  | Drożdżówka z jagodami – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 15 |
|  | Jabłecznik - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 16 |
|  | Keks - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 17 |
|  | Makowiec - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 18 |
|  | Mazurek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 19 |
|  | Pączek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 20 |
|  | Piernik - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 21 |
|  | Piernik w polewie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 22 |
|  | Placek drożdżowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 23 |
|  | Rogale z nadzieniem waga 80-120g – wyrób z pieczywa pszennego wyborowego, wyrabiany z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą; wypełniony nadzieniem owocowym, przetworem mlecznym lub innym deserowym np. budyń, jogurt, ser, marmolada owocowa,, czekolada itp.; wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie czekoladowe i/lub waniliowe i/lub kakaowe i/lub kokosowe i/lub karmelowe i/lub pomarańczowe i/lub wiśniowe, kształt rogala - prawidłowy dla wyrobu; smakowitość - charakterystyczna dla wyrobu, właściwa dla użytej masy nadzienia, bez smaku i zapachu obcego; powierzchnia – odpowiednia dla danego asortymentu; barwa – właściwa dla danego asortymentu; konsystencja pokrywy – miękka, okres przydatności do spożycia - okres deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Sernik - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 24 |
|  | Sernik duet - masa serowa, ciasto kruche, mak, bakalie, wyrób otrzymany z masy serowej z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej, na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub kruszonką lub cukrem pudrem, kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa; masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni barwa spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, masy serowej – jasnokremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, w masie serowej widoczne dodatki np. rodzynki; niedopuszczalne występowanie zakalca, smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Szarlotka krucha - kruchy spód, warstwa masy jabłkowej, posypana kruchym ciastem, wyrób z ciasta kruchego, przekładane masą jabłkową, ozdabiane cukrem pudrem kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudrem; masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, smak zapach typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Babeczki koktajlowe z owocami- kruchy spód, warstwa masy budyniowej lub czekoladowej 30-40g, ozdobione owocami świeżymi. Kształt nadany formą, wyrównane pod względem wielkości i wykończenia. Niedopuszczalne produkty połamane, zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie jednostkowe: kartonik (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Ciastko W-Z 80-120g - wyrób cukierniczy, słodki, składający się z biszkoptu kakaowego nasączonego ponczem, bitej śmietany, dżemu lub przetworu owocowego lub pomady czekoladowej. Spód stanowi biszkopt kakaowy, następnie bita śmietana przykryta biszkoptem kakaowym wierzch polany polewą czekoladową, wykończone bitą śmietana ze szprycy. Bita śmietana oraz polewa rozłożona równomiernie na całej powierzchni, Niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, zakalec, grudki surowców. Smak i zapach typowy dla użytych surowców. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący i nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana o masie do 500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg., Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Ciastko Ekler waga 40-60g - wyrób cukierniczy, składający się z ciasta parzonego, przełożonego kremem całość wykończona polewą z czekolady. Kształt walcowaty o długości ok.10cm, średnica ok. 4- 5cm. środek wypełniony bitą śmietaną lub kremem śmietankowym lub kremem russel lub kremem bezowym. Masa rozłożona równomiernie na całym produkcie. Niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, zakalec, grudki surowców. Smak i zapach typowy dla użytych surowców. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący i nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie jednostkowe: kartonik (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie transportowe – pudło kartonowe. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Ciastka bezy **-**  słodki wyrób cukierniczy wykonany z masy z białek jaj kurzych i cukru pudru (lub cukru kryształowego) upieczonej w niskiej temperaturze. Kształt stożkowy, konsystencja kruche dopuszczalna lekko ciągliwa w środku produktu Niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, zakalec, grudki surowców. Smak i zapach typowy dla użytych surowców. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący i nieświeżości lub inny obcy. Kolor biały, kremowy. Opakowanie jednostkowe: kartonik (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Krajanka z marmoladą **-** wyrób z ciasta biszkoptowego jasnego oraz kakaowego. Dół stanowi biszkopot kakaowy , środek biszkopt klasyczny, góra biszkopt ciemny, warstwy przesmarowane równomiernie na całej powierzchni dżemem lub marmoladą. niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, smak zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o zepsuciu lub inny obcy. Opakowanie transportowe – pudło kartonowe  Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Pascha **-** wyrób cukierniczy słodki z ucieranego twarogu z dodatkami – śmietaną, masłem, żółtkiem i cukrem z dodatkiem bakalii. Kształt nadany formą, konsystencja o dobrej krajalności, zwarta, miękka. Barwa kremowo biała z widocznymi bakaliami wykończona estetycznie orzechami i/lub rodzynkami i/lub skórka pomarańczową. Niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, niedopuszczalne wyroby zgniecione, smak zapach typowy dla zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o zepsuciu lub inny obcy. Opakowanie transportowe – pudło kartonowe. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Ciasto snickers **-** wyrób cukierniczy, ciasto wielowarstwowe z ciasta półkruchego z miodem, przekładane masą budyniową lub orzechową i/lub kajmakową, z warstwą orzechów prażonym w karmelu, wykończone polewa czekoladową. Smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne zapachy i posmak obce, inne lub świadczące o zepsuciu. Warstwy rozłożone równomiernie na całej powierzchni produktu. Niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, zakalec, grudki surowców. Opakowanie transportowe – pudło kartonowe zabezpieczające wyrób przed zepsuciem. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Ciastka kruche - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 25 |
|  | Ciasto szarlotka z bitą śmietaną **-** wyrób cukierniczy. Spód z ciasta biszkoptowego, warstwa masy jabłkowej, wierzch pokryty warstwą bitej śmietany, wykończenie posypka kakao naturalne lub płatki migdałów lub beza; kształt nadany formą; bita śmietana i masa jabłkowa równomiernie rozłożone na całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, smak zapach typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Sernik na zimno **-** wyrób cukierniczy; głównym składnik: masa serowa z twarogu mielonego lub sera homogenizowanego, z dodatkiem ubitej śmietany, z cukrem i żelatyną; wykończony estetycznie owocami i galaretką. Spód warstwa cienkiego ciasta. Całość schłodzona, konsystencja stała, miękka, sprężysta, wyrób gotowy o dobrej krajalności, kształt nadany formą. Smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne zapachy i posmak obce, inne lub świadczące o zepsuciu. Warstwy rozłożone równomiernie na całej powierzchni produktu. Niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, zakalec, grudki surowców. Opakowanie transportowe – pudło kartonowe zabezpieczające wyrób przed zepsuciem. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; produkty należy układać jednowarstwowo; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:   * nazwę produktu, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * termin przydatności do spożycia, * masę netto, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CZĘŚĆ III ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE** | |
|  | Ananas w syropie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 26 |
|  | Barszcz biały typu Winiary, Knorr lub równoważny- produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych oraz 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, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – i danie obiadowe gotowe; produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania; zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce; mąka pszenna 37%, mleko odtłuszczone w proszku, sól, skrobia, tłuszcz roślinny, przyprawy: kwasek cytrynowy, czosnek, majeranek, liść laurowy, aromat, cebula mielona suszona; wygląd po przyrządzeniu: konsystencja typowa dla zupy deklarowanej w nazwie, zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, niedopuszczalne zbrylenia; zapach po przyrządzeniu: charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce; smak po przyrządzeniu: charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony; barwa po przyrządzeniu: właściwa dla zupy deklarowanej w nazwie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torba laminowana spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie do 1kg; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. |
|  | Barszcz czerwony instant - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 27 |
|  | Baton czekoladowy - wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie nugatowe lub karmel z zawartością dodatków: orzechy ziemne lub płatki ryżowe, warstwa zewnętrzna czekolada mleczna; opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2, 5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu; kształt różnorodny, prawidłowy dla danego sortymentu; dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów zdeformowanych; powierzchnia pokrywy z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, w przypadku wyrobów w kuwerturze mlecznej dopuszcza się powierzchnie lekko matową, pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; powierzchnia dolna matowa, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; barwa powierzchni pokrywy z kuwertury mlecznej jasnobrązowa, barwa rdzenia charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; konsystencja pokrywy jednolita twarda; konsystencja rdzenia charakterystyczna dla danego rdzenia; smakowitość właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego; zawartość kuwertury, %, nie mniej niż 15; zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż 0,1; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 40 do 60g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 1 do 5kg; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Baton musli o smaku owocowym 20-30g - produkt o stałej konsystencji otrzymany z kompozycji suszonych owoców i ziaren zbożowych, całych lub zgniecionych, lub preparowanych z dodatkiem substancji smakowych, deklarowanych na etykiecie opakowania jednostkowego, z dodatkiem owoców, kształt prostokątny, dopuszcza się lekkie wykruszenia krawędzi batonu w waflu lub opłatku, w batonie bez wafla lub opłatka widoczne składniki owocowo-zbożowe deklarowane w nazwie, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni; barwa charakterystyczna dla surowców wymienionych w nazwie; przełom niejednolity, charakteryzujący użyte składniki; konsystencja stała, charakterystyczna dla użytych surowców, krucha, nie dopuszcza się zbyt miękkiej lub zbyt twardej; smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków i obcych zapachów; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torebki z folii propylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. |
|  | Bazylia - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 28 |
|  | Biszkopty - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 29 |
|  | Brzoskwinie w syropie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 30 |
|  | Budyń - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 31 |
|  | Bulion drobiowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 32 |
|  | Buraczki konserwowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 33 |
|  | Buraki ćwikłowe - gramatura do 900g; produkt otrzymany z buraków przetartych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany; wygląd: przetarta, gęsta masa; smak i zapach: słodko-kwaśny, charakterystyczny dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż 10,0; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż 0,7; chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż 1,0; zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż: 0,05; zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż 0,03; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia buraków ćwikłowych marynowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe - słoiki szklane, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową; Na opakowaniu jednostkowym należy podać następujące informacje: nazwę produktu, klasę , rodzaj, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy – producenta, adres, warunki przechowywania, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Chrzan marynowany - produkt otrzymany z korzeni chrzanu obranych, rozdrobnionych: krajanych lub przetartych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany; korzenie chrzanu całe (średnica poprzeczna mierzona w najszerszym miejscu - nie więcej niż 2cm); chrzan krojony - plastry, paski, talarki; chrzan przetarty - przetarta, gęsta masa; zalewa - ciecz bezbarwna, klarowna lub opalizująca, dopuszcza się niewielki osad na dnie; konsystencja - wyrównana, chrzan miękki, niewłókniste; smak i zapach ostry, kwaśny, charakterystyczny dla chrzanu w marynacie, bez posmaków i zapachów obcych cena jednostkowa zaproponowana przez Wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż 10,0; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż 0,7; chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż 1,0; zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż 0,05; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,03, masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia chrzanu marynowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,3l do 0,5l; materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową; |
|  | Chrzan tarty - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 34 |
|  | Cukier puder- cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia; produkt spożywczy otrzymany ze zmielenia cukru struktura i konsystencja: sypka, miałka bez grudek, barwa: biała; masa: nie mniej niż 400g; opakowanie jednostkowe: zamknięta szczelnie torba foliowa lub papierowa; opakowanie suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Cukier kryształ - cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia; produkt spożywczy otrzymany z buraków cukrowych struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa – biała; opakowanie jednostkowe: szczelna, zamknięta torba papierowa 1kg, zawiera nie mniej niż 99,80% sacharozy; opakowanie szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego;opakowanie szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Cukier waniliowy - cukier aromatyzowany z zawartością błonnika roślinnego, mieszanka cukru z waniliną (co najmniej 1% zawartości przyprawy) lub etylowaniliną (nie mniej niż 0,33% i nie więcej jak 0,5%) kolor biały lub lekko kremowy, sypka, sucha, opakowanie zamknięte 30-35g, termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Cukierki czekoladowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 35 |
|  | Cukierki witaminizowane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 36 |
|  | Cynamon - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 37 |
|  | Czekolada mleczna z orzechami - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 38 |
|  | Czekolada z nadzieniem owocowym - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 39 |
|  | Czekolada pełna gorzka - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 40 |
|  | Czekolada pełna mleczna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 41 |
|  | Czosnek granulowany- czosnek rozdrobniony: granulowany lub mielony; - skład: czosnek, substancja konserwująca; - masa: nie mniej niż 20g; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią; smak i zapach właściwy, niedopuszczalny obcy; |
|  | Ćwikła z chrzanem - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 42 |
|  | Ciasteczka typu delicje - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 43 |
|  | Drożdże suszone - drożdże piekarskie prasowane, odwirowana i odfiltrowana biomasa komórkowa drożdży należących do gatunku saccharomyces cerevisiae; prasowane wysuszone w warunkach gwarantujących zachowanie właściwej siły pędnej i przedłużenie trwałości; struktura jednorodna drobina; barwa kremowa, dopuszcza się odcień szary; smak i zapach charakterystyczny dla drożdży suszonych, bez obcych smaków i zapachów, op. 5-10g |
|  | Dżem owocowy jednoporcjowy 20-40g - produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,04; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe:- termoformowane o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,- typu alupak o kształcie podstawy kołaopakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje:- nazwę produktu;- wykaz składników;- termin przydatności do spożycia;- nazwę dostawcy – producenta, adres;- masę netto;- warunki przechowywania;- oznaczenie partii produkcyjnej;- klasę jakości handlowejoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Dżem truskawkowy typu Łowicz 250-300g lub inny równoważny- produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych truskawek, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, niedopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,01; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu; - wykaz składników; - termin przydatności do spożycia; - nazwę dostawcy – producenta, adres; - masę netto; - warunki przechowywania; - oznaczenie partii produkcyjnej; - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Dżem wiśniowy typu Łowicz 250-300g lub równoważny - produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych wiśni, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,01; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu; - wykaz składników; - termin przydatności do spożycia; - nazwę dostawcy – producenta, adres; - masę netto; - warunki przechowywania; - oznaczenie partii produkcyjnej; - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Dżem owoce leśne typu Łowicz 250-300g lub równoważny produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych różnych owoców leśnych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu l-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem; owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia; konsystencja zżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji; smak kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu; zapach intensywny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; niedopuszczalne objawy zapleśnienia lub zafermentowania; ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m) nie mniej niż 63; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż: 0,7; zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż 0,01; zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż – niedopuszczalne; obecność szkodników (roztoczy) niedopuszczalna; liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż 10; drożdże i pleśnie w 1g wyrobu – nieobecne; bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1g wyrobu – nieobecne; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia dżemu wiśniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 3kg do 10kg; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje:- nazwę produktu;- wykaz składników;- termin przydatności do spożycia;- nazwę dostawcy – producenta, adres;- masę netto;- warunki przechowywania;- oznaczenie partii produkcyjnej;- klasę jakości handlowejoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Fasola biała jednolita - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 44 |
|  | Fasola biała Jaś karłowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 45 |
|  | Fasola konserwowa czerwona 700-900g/wsad400-600g - barwa ciemnoczerwona, kształt nerkowaty, skóra gładka i lekko błyszcząca bez skaz i przebarwień, w naturalnej zalewie, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania, składniki: fasola czerwona, woda, sól; smak : mączny, charakterystyczny dla fasoli czerwonej, bez obcych smaków, zapach: pasteryzowany, bezwonny, bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, fasola cała nie uszkodzona, barwa: zielona, mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy) |
|  | Fasolka konserwowa szparagowa 700-900g/wsad400-600g - szparagowa barwa zielona w naturalnej zalewie, krojona, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania, składniki: fasolka szparagowa, woda, sól; smak : charakterystyczny dla fasolki szparagowej bez obcych smaków, zapach: pasteryzowany, bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, fasolka cała nie uszkodzona, barwa: zielona, zalewa mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania cena jednostkowa zaproponowana przez Wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy) |
|  | Galaretka - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 46 |
|  | Groch obłuskany cały - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 47 |
|  | Groch obłuskany połówki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 48 |
|  | Groszek konserwowy 300-400g /wsad 100-200g/ - smak: charakterystyczny dla groszku konserwowego, zapach: pasteryzowany, bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, ziarna całe nie uszkodzone, barwa: ciemnozielona, mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania; cena jednostkowa zaproponowana przez Wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym; |
|  | Grzyby suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 49 |
|  | Herbata aromatyzowana typu Dilmah lub równoważny – produkowana wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów herbaty z dodatkiem owoców, przypraw lub kwiatów; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego rodzaju herbaty aromatyzowanej; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla gatunku herbaty aromatyzowanej, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy, opakowania jednostkowe - herbata pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach (np. trójkątne, piramidki, okrągłe, prostokątne) po 100 szt. w pudełku lub torebce foliowej, każda sztuka herbaty pakowana w pojedynczą „kopertę”, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. |
|  | Herbata czarna typu Saga lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju, pakowana w torebki o masie 2 g zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy /op.100 szt./ |
|  | Herbata granulowana typu Junan lub równoważny op. 80-100g - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku camellia sinensis (l.) kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą ctc (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści); granulat jednolity, wolny od zanieczyszczeń; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy |
|  | Herbata granulowana typu Cejlon lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku camellia sinensis (l.) kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą ctc (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści); granulat jednolity, wolny od zanieczyszczeń; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy, op. 80-100g |
|  | Herbata liściasta typu Cejlon lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku camellia sinensis (l.) kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci listków i pąków liściowych; liście barwy czarnej, jednolite, staranne, wolne od zanieczyszczeń; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty, smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy; op. 80-100g |
|  | Herbatniki Petit Beurre- skład produktu: mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny utwardzony, skrobia ziemniaczana, serwatka w proszku, lecytyna sojowa, sól, kwas cytrynowy, aromat waniliowy, może zawierać śladowe ilości jaj kurzych, orzechów, migdałów, glutenu, opakowanie folia, op. 50-100g |
|  | Jabłka suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 50 |
|  | Kakao - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 51 |
|  | Kaszagryczana- łamana, konsystencja sypka, barwa jasnobrązowa do brunatnej, zapach swoisty dla kaszy gryczanej, kasza powinna zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania jej w grzanych bufetach, kasza powinna być wolna od zanieczyszczeń nasionami chwastów oraz szkodników mączno-zbożowych, opakowanie 0,5-1kg |
|  | Kasza jęczmienna mazurska - konsystencja sypka, barwa kremowo-brązowa, kasza powinna zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania jej w grzanych bufetach, nie zmieniająca barwy po ugotowaniu, opakowanie 05-1kg |
|  | Kasza manna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 52 |
|  | Kawa zbożowa typu Inka lub równoważny- kawa zbożowa z ziaren jęczmienia, żyta i ciemnej cykorii, skład minimum: składniki mineralne, magnez, wapń, cynk, żelazo, witaminy z grupy b, węglowodany, skrobia i błonnikop.100-200g |
|  | Kawa naturalna mielona typu Tchibo lub Jacobs lub równoważny - kawa ARABICA 100% produkt powstały na bazie owoców i nasion roślin rodzaju botanicznego Coffea najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion o różnym stopniu przetworzenia i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji.  Kawa mielona- produkt otrzymany przez zmielenie kawy palonej.  Kawa palona- produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej (surowej).  Barwa: Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita  Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń, niedopuszczalne zapleśnienie  Smak i zapach naparu: Charakterystyczny dla kawy palonej, naturalny, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia oraz innych obcych zapachów i posmaków  Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.  Opakowania jednostkowe – kawa pakowana próżniowo w paczki o masie 250g i 500g.Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością  Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.  Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.  Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa o masie od 3 do10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.  Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. |
|  | Kawa rozpuszczalna typu Tchibo lub Jacobs lub równoważny – produkt suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody jako jedynego czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy;  Kawa rozpuszczalna rozpyłowa - kawa rozpuszczalna otrzymana w wyniku procesu, podczas którego ekstrakt kawy w stanie ciekłym jest rozpylany do gorącej atmosfery i przez odparowanie wody przekształcony w suche cząstki,  Kawa rozpuszczalna aglomerowana - kawa rozpuszczalna otrzymana w wyniku procesu, podczas którego wysuszone cząstki kawy rozpuszczalnej rozpyłowej są łączone ze sobą w celu uzyskania większych cząstek;  Kawa rozpuszczalna liofilizowana - kawa rozpuszczalna otrzymana w wyniku procesu, podczas którego produkt w stanie ciekłym zostaje zamrożony, a powstały lód usuwany przez sublimację  WYGLĄD:  kawa rozpuszczalna rozpyłowa: Proszek drobnoziarnisty bez trwałych zbryleń  kawa rozpuszczalna aglomerowana: Cząstki kawy aglomerowanej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie  kawa rozpuszczalna liofilizowana: Kryształki kawy rozpuszczalnej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie  BARWA:  kawa rozpuszczalna rozpyłowa: Brązowa, praktycznie jednolita  kawa rozpuszczalna aglomerowana: Brązowa, praktycznie jednolita  kawa rozpuszczalna liofilizowana: Jasnobrązowa do brązowej, praktycznie jednolita  ZAPACH:  Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy  ROZPUSZCZALNOŚĆ W WODZIE:  kawa rozpuszczalna rozpyłowa: Proszek łatwo rozpuszczalny  kawa rozpuszczalna aglomerowana: Aglomerat łatwo rozpuszczalny  kawa rozpuszczalna liofilizowana: Kryształki łatwo rozpuszczalne  BARWA: brązowa  KLAROWNOŚĆ: Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia;  SMAK I ZAPACH: Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych  Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta;  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego. opak. 200-500 g |
|  | Ketchup - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 53 |
|  | Ketchup jednoporcjowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 54 |
|  | Kisiel - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 55 |
|  | Kompot czarna porzeczka 1l - produkt otrzymywany z owoców czarnej porzeczki świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez gałązek i zanieczyszczeń; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Kompot truskawkowy 1l - produkt otrzymywany z truskawek świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez szypułek; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Kompot wiśniowy 1l - produkt otrzymywany z wiśni świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Kompot ze śliwek 1l - produkt otrzymywany ze śliwek i świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd po przyrządzeniu typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek; barwa charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców; smak i zapach charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |
|  | Koncentrat pomidorowy 30% 850g - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 56 |
|  | Koncentrat pomidorowy 30% 180g - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 57 |
|  | Krakersy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 58 |
|  | Kukurydza konserwowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 59 |
|  | Kwasek cytrynowy spożywczy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 60 |
|  | Liść laurowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 61 |
|  | Majeranek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 62 |
|  | Majonez - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 63 |
|  | Majonez jednoporcjowy OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 64 |
|  | Mak – nasiona maku (zawartość substancji oleistych - tłuszczów 40-55%), zapach korzenny, smak lekko słodkawy, bez oznak zawilgocenia, nasiona różnej barwy (ciemnoniebieskie lub szare); struktura i konsystencja: ziarna kruche, łamliwe; kształt: kulisty; opakowanie szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego op.400-500g |
|  | Makaron łazankitypu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu łazanki, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron nitki typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu nitki, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron spaghetti typu Lubella lub równoważny wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu spaghetti, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron świderki typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu świderki makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron wstążka typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu wstążka, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron typu penne - średniej wielkości rurki, puste w środku i ścięte na końcach, przygotowywane z mąki z pszenicy durum; makaron ma żółtą barwę, odpowiednio twardy i doskonale sprężysty; makaron po ugotowaniu nie skleja się i zachowuje naturalny zapach oraz właściwy kolor odpowiedni do użytych składników, po przetworzeniu termicznym powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron zacierka typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu typu zacierka, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron muszelki drobne typu Lubella lub równoważny – produkt wyprodukowany w 100% z mąki pszennej durum, intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu typu muszelka, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Mąka pszenna poznańska typ 500 – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 65 |
|  | Mąka pszenna szymanowska typ 480 – mąka pszenna typ 480 otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (Triticum aestivum ssp. vulgare), barwa: biała z odcieniem żółtym, zapach: swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty, smak: swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; masa netto powinna wynosić 1kg, dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem; Opakowania jednostkowe - torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach; Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością;  opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. |
|  | Mąka ziemniaczana - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 66 |
|  | Miód pszczeli naturalny jednoporcjowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 67 |
|  | Miód pszczeli naturalny - produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi, miód powinien być pakowany w opakowania czyste, szczelne, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością o masie od 250 do 400g; barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej, konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrystalizowana; smak: właściwy, zmienny, w zależności od odmiany; zapach: właściwy, zmienny, w zależności od odmiany, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, pakowany do czystych, suchych, szczelnie zamkniętych naczyń; naczynia wykonane z materiału nie powodującego zmian jakościowych miodu, opakowanie jednostkowe naczynie szklane, opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe, na opakowaniu jednostkowym należy podać następujące informacje:  nazwę produktu,  termin przydatności do spożycia,  nazwę dostawcy – producenta, adres,  zawartość netto,  warunki przechowywania,  oznaczenie partii produkcyjnej,  oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Morele suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 68 |
|  | Musli owocowe1kg typu Sante lub Nestle lub inne równoważne - mieszanka płatków zbożowych (owsianych i kukurydzianych) z dodatkiem suszonych lub liofilizowanych owoców, migdałów, orzechów, rodzynek, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia; powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników: płatki owsiane: 50-70%, płatki kukurydziane: 10-14%, migdały: 1-3%, orzechy laskowe: 1-3%, rodzynki: 10-12%, wiórki kokosowe: 0,5-2%, ziarna słonecznika: 2-4%, owoce: 3-5%; sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia; barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników; smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce); okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Musztarda- OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 69 |
|  | Musztarda jednoporcjowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 70 |
|  | Nektar z czarnej porzeczki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 71 |
|  | Ocet - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 72 |
|  | Ogórki konserwowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 73 |
|  | Olej rzepakowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 74 |
|  | Olej słonecznikowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 75 |
|  | Olej uniwersalny 0,5l- wyprodukowany ze starannie wyselekcjonowanych odmian rzepaku, świeży, kolor słomkowy, struktura i konsystencja - płynna; przejrzysta, klarowna, neutralny smak i zapach; nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek; nie powinien zawierać cholesterolu i chemicznych konserwantów, opakowanie jednostkowe – materiał opakowaniowy, dopuszczony do kontaktu z żywnością; klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC - przejrzysty, klarowny, bez osadu; barwa oznaczona:- według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż 8- spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż 30; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości 0,5 l; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. |
|  | Oliwa z oliwek OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 76 |
|  | Oliwki czarne konserwowe 700-900g/wsad400-600g- produkt otrzymany ze świeżych czarnych oliwek, bez pestek, bez nadzienia, zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie; całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, o barwie czarnozielonej; konsystencja miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu; smak i zapach charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Oliwki zielone konserwowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 77 |
|  | Oregano - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 78 |
|  | Orzeszki ziemne solone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 79 |
|  | Paluszki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 80 |
|  | Papryka konserwowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 81 |
|  | Papryka mielona słodka - produkt otrzymywany jest z suszonych, przesortowanych i zmielonych owoców papryki rocznej; wyczuwalny charakterystyczny, właściwy dla papryki słodkiej smak i aromat; barwa brunatno-czerwona; okres przydatności do spożycia papryki mielonej słodkiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Papryka chili - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 82 |
|  | Patison konserwowy - 700-900g/wsad400-600g; owoce duże, białe, zielonawe, zielone, granatowe, prawie czarne. wygląd: dwa złożone ze sobą talerze o pofałdowanych faliście brzegach, wielkość: od 10 do ponad 20 cm średnicy, skład zalewy: woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, koper, mieszanka przypraw (w tym gorczyca); smak i zapach charakterystyczny dla patisona konserwowego, bez posmaków i zapachów obcych okres przydatności do spożycia patisona konserwowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Pieczarki konserwowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 83 |
|  | Pieprz naturalny czarny ziarnisty - produkt otrzymywany z niedojrzałych owoców tropikalnego pnącza z południowej i południowo-wschodniej Azji, nie w pełni dojrzałych, zielonych lub żółknących, suszonych na słońcu do momentu, gdy nabiorą czarno-brunatnego zabarwienia; wyczuwalny charakterystyczny piekący smak i ostry aromat, pochodzący z wierzchniej warstwie owocu – piperyny; wygląd czarne, twarde, jagody bardziej pomarszczone niż inne postacie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego pieprzu; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Pieprz naturalny czarny mielony - produkt otrzymywany z niedojrzałych owoców tropikalnego pnącza z południowej i południowo-wschodniej Azji, nie w pełni dojrzałych, zielonych lub żółknących, suszonych na słońcu do momentu, gdy nabiorą czarno-brunatnego zabarwienia; wyczuwalny charakterystyczny piekący smak i ostry aromat, pochodzący z wierzchniej warstwie owocu – piperyny; wygląd czarne, twarde, jagody bardziej pomarszczone niż inne postacie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego pieprzu; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Płatki zbożowe czekoladowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 84 |
|  | Płatki jęczmienne - produkt pozyskiwany z oczyszczonego ziarna jęczmienia; barwa złocisto-jasnobrązowa; smak swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny; zapach swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana o masie do 1 kg lub worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia; opakowanie powinno zawierać następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - sposób przyrządzania, - masa netto, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Płatki kukurydziane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 85 |
|  | Płatki migdałowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 86 |
|  | Płatki owsiane - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 87 |
|  | Płatki ryżowe - produkt pozyskiwany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej i prasowaniu przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna ryżu i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa – biała z różnymi odcieniami, wilgotność nie większa niż 12 %; kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6, smak i zapach – charakterystyczny dla płatków ryżowych, swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny; zapach swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny; opakowanie jednostkowe: torba polietylenowa spawana do 1 kg , torba papierowa do 1 kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana o masie do 1 kg lub worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia; opakowanie powinno zawierać następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - sposób przyrządzania, - masa netto, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Powidła śliwkowe jednoporcjowe - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 88 |
|  | Proszek do pieczenia – mieszanka do spulchniania produktów piekarniczych (difosforan disodowy, wodorowęglan sod) skrobia kukurydziana z dodatkiem mąki pszennej, produkt może zawierać śladowe ilości soi, glutenu, mleka, orzechów laskowych i włoskich; zapach lekko duszący, barwa śnieżnobiała, struktura i konsystencja – sypka, przeznaczenie: do wypieku biszkoptów, ciastek, ciast, bab oraz ciast kruchych; opakowanie jednostkowe: torebka termozgrzewalna do 30g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – torebki foliowe; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 0,5kg do 1kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Przecier ogórkowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 89 |
|  | Przyprawa do drobiu - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 90 |
|  | Przyprawa do mięsa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 91 |
|  | Przyprawa do potraw typu warzywko lub równoważny - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak marchew, cebula, pasternak, liście selera, natka pietruszki, czosnek papryka, pomidory, inne przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych; konsystencja sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia; barwa niejednolita, właściwa składnikom; smak charakterystyczny dla składników; zapach aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Przyprawa do ryb - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 92 |
|  | Przyprawa do zupy w płynie - OPZ IWspSZ. ZAŁĄCZNIK 93 |
|  | Przyprawa Gyros - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych składników: owoc czosnku, nasiona gorczycy białej; owoc papryki słodkiej; owoc chili; liście tymianku; liście rozmarynu; liście cząbera; owoce pieprzu; smak: swoisty, ostry charakterystyczny dla użytych składników; zapach: swoisty, aromatyczny charakterystyczny dla danej mieszanki; barwa: brunatna; przeznaczenie: przyprawa do pieczenia mięs; konsystencja: sypka dopuszcza się niewielkie zbrylenia; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Przyprawa uniwersalna - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 94 |
|  | Rodzynki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 95 |
|  | Rosół drobiowo-jarzynowy - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców: suszone warzywa (cebula, marchew); sól, tłuszcz roślinny utwardzony, aromaty, olej roślinny, substancje wzmacniające smak i zapach, cukier, przyprawy, wyciąg mięsny (drobiowy) w ilości nie mniejszej niż 4%, mięso drobiowe suszone, koncentrat czosnku; konsystencja sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia; barwa niejednolita, właściwa składnikom; smak charakterystyczny dla składników; zapach aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Rosół wołowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 96 |
|  | Ryż biały - produkt uzyskany z ziarna ryżu, odmiana ryż długoziarnisty, barwa biała; zapach swoisty dla ryżu, smak po ugotowaniu łagodny, neutralny; produkt bezglutenowy, bez drobnych frakcji, sypki, po ugotowaniu nie skleja się, powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania w grzanych bufetach, powinien być wolny od zanieczyszczeń nasionami chwastów oraz szkodników mączno-zbożowych, opakowanie jednostkowe: torba papierowa 1 kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego. |
|  | Sałatka szwedzka - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 97 |
|  | Sałatka warzywna 5-składnikowa - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 98 |
|  | Sałatka z białej kapusty - produkt otrzymany z krojonej kapusty białej, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd i konsystencja: warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się; barwa: typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym; smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia sałatki z kapusty białej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – do 1 kg, słoiki szklane; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Sałatka z czerwonej kapusty - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 99 |
|  | Sałatka z zielonych pomidorów op. jedn. 700-900g/wsad400-600g - produkt otrzymany z krojonych pomidorów zielonych, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; barwa typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym; smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia sałatki z zielonych pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Seler konserwowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 100 |
|  | Śliwki suszone - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 101 |
|  | Sok grejpfrut typu Hortex lub równoważny - produkt otrzymany z soku surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z ewentualnym dodatkiem przecieru owocowego i/lub fragmentów owoców, środków słodzących, kwasu l-askorbinowego (w ilości niezbędnej do uzyskania efektu przeciwutleniającego) i innych substancji dozwolonych zgodnie z obowiązującym prawem, utrwalony termicznie; płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę; różowa lub pomarańczowa; smak i zapach słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych; zapach wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; opakowanie 0,2l; okres przydatności do spożycia soku grejpfrutowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Sok jabłkowy 200 ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 102 |
|  | Sok jabłkowy 1l - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 103 |
|  | Sok multiwitamina typu Hortex lub inny równoważny – wyprodukowany z zagęszczonych soków i przecierów owocowych; naturalnie mętny; pasteryzowany; częściowo z soków zagęszczonych; smak i zapach słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych; zapach wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych; opakowanie 0,2l; okres przydatności do spożycia soku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Sok owocowo-warzywny - produkt płynny, niesfermentowany, ale zdolny do fermentacji lub poddany fermentacji mlekowej, otrzymany z soków lub półproduktów warzywnych, poddanych lub nie poddanych fermentacji mlekowej oraz soków lub półproduktów owocowych, z dwóch lub kilku gatunków warzyw i owoców, z przewagą składników warzywnych, ewentualnie z dodatkiem: cukru lub miodu, wyciągu z przypraw aromatyczno-ziołowych, kwasu L-askorbinowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia; sok naturalnie mętny: sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej; sok przecierowy: sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi, dopuszcza się rozwarstwienie; barwa charakterystyczna dla użytych surowców; smak i zapach charakterystyczny dla składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych; objętość netto powinna wynosić od 200 do 350 ml; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe stanowią butelki szklane lub kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu tetra pak wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. |
|  | Sok pomarańczowy 200ml - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 104 |
|  | Sok pomarańczowy 1l - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 105 |
|  | Sok pomidorowy 100% naturalny - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 106 |
|  | Sok wieloowocowy 1l - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 107 |
|  | Sok wieloowocowy 0,2l - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 108 |
|  | Sól spożywcza jodowana - w workach wykonanych z folii polietylenowej dopuszczonej do kontaktu z produktami spożywczymi, wygląd zewnętrzny: drobnokrystaliczny produkt barwy białej, bez obcego zapachu, smak słony bez obcego posmaku; surowce: chlorek sodowy NaCl, jodan potasu KJo3, opakowanie z folii polietylenowej 1kg; opakowanie szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Specjalny koncentrat kompotu-agrestowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 109 |
|  | Specjalny koncentrat kompotu-truskawkowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 110 |
|  | Specjalny koncentrat kompotu-wieloowocowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 111 |
|  | Specjalny koncentrat kompotu-wiśniowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 112 |
|  | Syrop malinowy do 600g - produkt otrzymany z soku malinowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z ewentualnym dodatkiem środków słodzących lub kwasu cytrynowego oraz kwasu l-askorbinowego (w ilości niezbędnej do uzyskania efektu przeciwutleniającego) i innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, rozcieńczalność minimum 1:10; utrwalony termicznie; płyn klarowny bez osadów i innych zanieczyszczeń, nie zawiera konserwantów chemicznych; barwa charakterystyczna dla użytych owoców maliny; smak i zapach orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych; okres przydatności do spożycia syropu malinowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe - wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne; nie dopuszcza się pudeł zamokniętych, zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje:- nazwę produktu,- wykaz składników,- sposób przyrządzenia,- termin przydatności do spożycia,- nazwę dostawcy – producenta, adres,- objętość netto,- warunki przechowywania,- oznaczenie partii produkcyjnejoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Szczaw konserwowy - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 113 |
|  | Tymianek - wysuszone ziele tymianku pospolitego uzyskane ze świeżych liści i kwiatów osmykniętych z łodyżek, zapach silnie aromatyczny, swoisty, bez zapachów obcych, smak swoisty, palący, gorzkawy bez posmaków obcych, barwa szarozielona; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Wafelki czekoladowe o smaku orzechowym - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 114 |
|  | Wafelki czekoladowe o smaku toffi - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 115 |
|  | Wafelki czekoladowe o smaku kokosowym - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 116 |
|  | Wafelki czekoladowe o smaku kakaowym - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 117 |
|  | Ziele angielskie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 118 |
|  | Zioła prowansalskie - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 119 |
|  | Żelatyna spożywcza OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 120 |
|  | Żurawina suszona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 121 |
|  | Żurek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 122 |
|  | Czekolada instant - przeznaczona do picia na gorąco, do rozpuszczenia w wodzie lub mleku, kakao odtłuszczone min. 30%, cukier trzcinowy min. 60%, mąka, bez glutenu, jaj, soji, drożdży, mleka, orzechów, konsystencja proszek; smak i aromat właściwy dla czekolady, wygląd i barwa ciemnobrązowa, po przyrządzeniu gęsta masa charakterystyczne dla czekolady instant, opakowanie hermetyczne 200-500g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego. |
|  | Kawa ziarnista – kawa całe ziarna, przeznaczona do przyrządzenia w ekspresie ciśnieniowym, mieszanka kaw naturalnych poddana specjalnemu procesowi palenia lub prażeniu, 100% ARABICA, wygląd i kolor kawy oraz smak i intensywny aromat charakterystyczny dla naturalnej kawy, konsystencja po zaparzeniu właściwa dla kawy naturalnej, powinna być opakowana: w powierzchnię chroniącą przed wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami dla wyrobu, opakowanie winno być estetyczne i posiadać następujące informacje: datę ważności i/lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę. opakowanie hermetyczne 200-500g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego. |
|  | Imbir mielony - zmielone kłącze imbiru, mocny, lekko cytrynowy i słodkawy zapach i korzenny, charakterystyczny palący lekko gorzkawy smak - masa: do 30g; - opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Gałka muszkatołowa 100-200g - produkt otrzymany z wysuszonego owocu muszkatołowca nasiennego (korzennego), smak lekko gorzki; zapach charakterystyczny korzenny słodkawy, intensywny; barwa: odcienie brązu i karmelu  opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Pomidory suszone w oleju do 700g - pomidory dojrzałe, wysuszone, olej roślinny, dodatki warzywne, mieszanka ziół; wygląd: kawałki (połówki lub ćwiartki, pocięte w paski), odszypułkowane, umyte i obrane ze skórki, wysuszone o mocno pomarszczonej skórce, bez śladów soku, elastyczne, intensywny charakterystyczny aromat właściwy dla pomidorów, zastosowanego oleju, dodatków i przypraw, smak kwaskowy i słodko-ostry w zależności od dodanych ziół i przypraw; bez posmaków i zapachów obcych okres przydatności do spożycia pomidorów suszonych w oleju deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym. |
|  | Soki owocowe typu Tarczyn 0,3 l - lub równoważny produkt otrzymany z soku surowych owoców lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z ewentualnym dodatkiem środków słodzących lub kwasu cytrynowego oraz kwasu l-askorbinowego (w ilości niezbędnej do uzyskania efektu przeciwutleniającego) i innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, utrwalony termicznie; płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń; barwa charakterystyczna dla użytych owoców; smak i zapach orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych; opakowanie do 300ml; okres przydatności do spożycia soku jabłkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego. |
|  | Ciastka kruche- OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 123 |
|  | Ciastka kruche typu markizy - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w typowe kształty typu markiza; wielkość i kształt właściwy dla ciastaka typu markiza, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana o masie do 500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu hity - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego; wielkość i kształt właściwy dla ciastka typu hit, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana o masie do 500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu maślane - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego; kształt właściwy, typowy dla ciastka kruchego maślanego; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana o masie do 500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu pieguski - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego; kształt właściwy dla ciastka typu piegusek, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana o masie do 500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Ciastka kruche typu wafelki - wyroby otrzymane z ciasta kruchego, kształt właściwy, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone; barwa: złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone; konsystencja: krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; przekrój: drobnoporowaty; smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego; niedopuszczalne oznaki zapleśnienia; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe: kartonik lub torebka foliowa zgrzewana o masie do 500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5kg; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. |
|  | Woda mineralna niegazowana 0,33l - woda podziemna, pierwotnie czysta pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, charakteryzująca się stabilnym składem mineralnym oraz właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi; udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l); bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń; bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,33l, butelka szklana (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością); opakowania jednostkowe i ich zamknięcia powinny zabezpieczać wodę przed jej zanieczyszczeniem i zmianą właściwości |
|  | Pomidory krojone w zalewie 700-900g/wsad400-600g- pomidory krojone w tzw. kostkę lub w ćwiartki, bez skórki, barwa czerwona w naturalnej zalewie, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania, składniki: krojone pomidory, woda, sól; smak : charakterystyczny dla naturalnej zalewy pomidorów krojonych bez obcych smaków, zapach: bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, części po pokrojeniu całe bez widocznych uszkodzeń, barwa: czerwona, mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe cena jednostkowa dotyczy kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym; |
|  | Kminek 40-80g - Nasiona całe, o aromatycznym zapachu i lekko piekącym, korzennym smaku. Opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Kumin rzymski 40-80g - suszone lub w postaci mielonego brązowo-zielonego proszku, smak: ostry, mocny, lekko gorzkawy. Opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, szczelne, suche, czyste, nieprzeźroczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Koncentrat pomarańczowy typu SUNQUICK lub równoważny 500-600ml - skoncentrowany napój na bazie soku pomarańczowego, smak pomarańczy z dodatkiem naturalnego olejku ze skórki pomarańczowej, zawiera min 50% soku owocowego, bez sztucznych aromatów i słodzików, bez sztucznych barwników (barwiony jest naturalnym beta karotenem), typ napoju: syrop, rodzaj owocowy, smak i zapach charakterystyczny dla napoju; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,5-0,6l z tworzywa sztucznego typu pet lub szkło, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym |
|  | Przyprawa curry - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 124 |
|  | Przyprawa do marynowania staropolska - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych składników : pieprz czarny, ziele angielskie, jałowiec, liść laurowy; zioła: majeranek, rozmaryn, bazylia i warzywa: cebulę, czosnek. konsystencja: sypka zapach: aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych; smak: charakterystyczny dla użytych składników, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego. opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane. materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Ocet balsamiczny - ocet powstający z zagęszczonego moszczu winogronowego poddanego długotrwałemu dojrzewaniu. Kolor ciemnobrązowy, smak i zapach charakterystyczne dla danego produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,2 - 1l z tworzywa sztucznego typu pet lub szklana |
|  | Ocet winny biały - produkt spożywczy, wytwarzany z wina w procesie fermentacji octowej; stężenie kwasu octowego w occie winnym wynosi od 6 do 10%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,2 - 1l z tworzywa sztucznego typu pet lub szklana |
|  | Sos sojowy - sos fermentowany, wytwarzany z ziaren soi, prażonego ziarna ryżu lub pszenicy, wody i soli. Kolor ciemnobrązowy, smak i zapach charakterystyczne dla danego produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego |
|  | Sos Tao - Tao lub równoważny - gotowy sos do potraw o smaku słodko-ostrym, skład: cukier, czerwona papryka chili, ocet, woda, czosnek, sól, skrobia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,2 - 1l z tworzywa sztucznego typu pet lub szklana |
|  | Kapary marynowane 700-900g/wsad400-600g pąki kwiatowe rośliny kapar ciernisty. Kolor ciemnozielony , wielkość ziaren grochu. Skład: kapary, woda, ocet, sól, regulator kwasowości, przyprawy. Smak i zapach korzennokwaśny, bez posmaków i zapachów obcych; zalewa: właściwa dla produktu, dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej; konsystencja składniki miękkie lecz nie rozpadające się; okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Cebulki marynowane 700-900g/wsad400-600g - produkt otrzymany z cebulek małych całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. smak lekko słodki. niedopuszczalne zapachy i posmaki obce świadczące o zepsuciu; zalewa: właściwa dla produktu, dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej; konsystencja składniki miękkie lecz nie rozpadające się; okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym |
|  | Napój typu Coca cola 0,5l lub równoważny - napój gazowany o smaku charakterystycznym dla napoju cola, skład: woda, cukier, dwutlenek węgla, barwnik E 150d, kwas fosforowy, naturalne aromaty w tym kofeina; bez dodatku substancji konserwujących; smak i zapach charakterystyczny dla napoju; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 8 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,2 - 0,5l, OPAKOWANIE SZKLANE. |
|  | Cukier-saszetka OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 125 |
|  | Grzyby chińskie Mun - grzyby nadrzewne, suszone, pokarbowane grzyby,  powierzchnia delikatnie pomarszczona, kształt miseczkowaty, skórka pokryta delikatnym, zamszowym nalotem, charakteryzują się brunatnym, kasztanowym, ciemnobrązowym lub czarnym kolorem smak: charakterystyczny, delikatny barwa: charakterystyczna szaro-czarna ciemnobrązowa, konsystencja: zwarta chrupka opakowanie jedn. min. 50 g |
|  | Herbata czarna typu Dilmah lub równoważny - herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju, pakowana w torebki i indywidualne koperty o masie 2 g zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy; napar charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty; smak i zapach naparu charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy.  Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach (np. trójkątne, piramidki, okrągłe, prostokątne) po 100 szt. w pudełku lub torebce foliowej, każda sztuka herbaty pakowana w pojedynczą „kopertę”; materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. |
|  | Groszek ptysiowy - gramatura do 1,5 kg; wyrób z ciasta parzonego z mąki pszennej, skórka rumiana. Z użyciem surowców określonych recepturą, kształt kopulasty o podstawie owalnej, okrągłej; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Opakowanie bez dostępu powietrza. |
|  | Pestki słonecznika – produkt otrzymany po oddzieleniu łuski ziarna słonecznika, kształt owalny, wydłużony, zwężony na jednym końcu, barwa: jasnoszara, opakowanie 100-200g worek foliowy przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty zgrzewem, oznaczony etykietą z nazwą, składem i terminem przydatności do spożycia. |
|  | Pestki dyni - produkt otrzymany po oddzieleniu łuski ziarna dyni, kształt owalny, wydłużony zwężony na jednym końcu, barwa: zielona z odcieniami żółtego, opakowanie 100-200g worek foliowy przeznaczony do kontaktu z żywnością zamknięty zgrzewem, oznaczony etykietą z nazwą, składem i terminem przydatności do spożycia. |
|  | Drożdże – produkt świeży prasowany w formie kostki prostopadłościanu lub sześcianu, zbita gładka konsystencja, bez śladów wysuszenia, pleśni, bez zawartości GMO, przeznaczenie: do wyrobów cukierniczych i piekarskich, charakter struktury: niska plastyczność, barwa: kremowa zbliżona do bladoszarej, smak i zapach swoisty, właściwy, charakterystyczny dla świeżego produktu, termin przydatności min. 21 dni, opakowanie do 500g |
|  | Pieprz naturalny kolorowy ziarnisty - produkt stanowi starannie dobraną mieszankę czarnego, białego, zielonego i czerwonego pieprzu  otrzymywany z niedojrzałych owoców tropikalnego pnącza z południowej i południowo-wschodniej Azji, nie w pełni dojrzałych; wyczuwalny charakterystyczny piekący smak i ostry aromat – zależny od składu mieszalniki, pochodzący z wierzchniej warstwie owocu – piperyny; wygląd kolorowe (zależnie od składu mieszanki), twarde, jagody bardziej pomarszczone niż inne postacie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego pieprzu; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Pieprz cayenne – produkt wyrabiany z papryki rocznej, odmiany Cayenne, owoce po wysuszeniu w postaci zmielonej, smak: właściwy ostry palący, zapach: charakterystyczny intensywny duszący, barwa: czerwona, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego pieprzu; opakowania jednostkowe – torebki foliowe od 100g do 500g; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Żurawina do mięs - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 126 |
|  | Jabłka duszone w słoiku – produkt postały z pokrojonych w kostkę jabłek prażonych z dodatkiem cukru, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd: masa przetworzonego owocu z widocznymi kostkami jabłek, konsystencja: gęstego przetworu owocowego; barwa: typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym; smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania jednostkowe – do 1 kg, słoiki szklane; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; cena jednostkowa zaproponowana przez wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą do magazynu JW 2063 jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym, dostawa i rozliczenie asortymentu będą realizowane na podstawie jednostki miary podanej w formularzu cenowym, na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Kasza jaglana - produkt otrzymany z ziarna prosa, przeznaczona do celów konsumpcyjnych, barwa: intensywny żółtawy, zapach: swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny, smak po ugotowaniu: swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, masa netto powinna wynosić 1kg, pobieranie próbek według PN-A-74001, sprawdzenie znakowania i stanu opakowań: metodą wizualną, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach; opakowanie transportowe: worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Płatki jaglane - produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna prosa i poddaniu obróbce hydrotermicznej, barwa: jasnożółta o różnych odcieniach, smak swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny, zapach swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, masa netto powinna wynosić 400g, pobieranie próbek według PN-A-74001, sprawdzenie znakowania i stanu opakowań metodą wizualną, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, znakowanie zgodnie z obowiązującym prawem. |
|  | Kasza kukurydziana - produkt otrzymany z kukurydzy w postaci drobnego i grubego grysiku, przeznaczona do celów konsumpcyjnych, barwa: intensywna żółtawa, zapach: swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny, smak po ugotowaniu: swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, masa netto powinna wynosić 1kg, pobieranie próbek według PN-A-74001, sprawdzenie znakowania i stanu opakowań: metodą wizualną, opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach; opakowanie transportowe: worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Makaron ryżowy - produkt otrzymany z mąki ryżowej z ryżu białego i/lub brązowego, struktura właściwa dla rodzaju makaronu, barwa: lekko biała półprzeźroczysta, kształt charakterystyczny dla makaronu ryżowego, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |
|  | Makaron sojowy - produkt otrzymany ze skrobi fasoli mung, skrobi ziemniaczanej, lub z batatów, po ugotowaniu pęcznieje, staje się przeźroczysty, po usmażeniu – kruchy i chrupki, struktura właściwa dla rodzaju makaronu, barwa: lekko biała półprzeźroczysta, kształt charakterystyczny dla makaronu ryżowego, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach w temp. 80°C przez 8h, opakowanie zamknięte foliowe chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią 0,5 – 1kg |

|  |  |
| --- | --- |
| **CZĘŚĆ IV WARZYWA OWOCE** | |
|  | Awokado – owoc tropikalny, dojrzały świeży, twardy z błyszczącą, lekko chropowatą skórką, miąższ awokado zbity, ściśle przywierający do pestki. barwa: zielona, dopuszczalny żółty rumień na powierzchni, kształt gruszkowaty, większy od owocu cytryny, dł. do 20cm, w środku nieduże nasienie (niejadalne), masa ok. 200g, jadalna część bez pestki waga ok. 150g, miąższ zbity ściśle przywierający do pestki smak mączny, mdły, lekko orzechowy, zapach: przyjemny, lekko orzechowy, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju, okres przydatności do spożycia awokado deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, dopuszczalne tolerancje jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach, na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:   * nazwę produktu, * nazwę odmiany, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * kraj pochodzenia, * warunki przechowywania, * klasę jakości handlowej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Banany – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 127 |
|  | Biała rzepa – wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; konsystencja: jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości; okres przydatności do spożycia białej rzepy deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie stanowią worki raszlowe od 5kg do 20kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwa odmiany, - masa netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Brokuły – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 128 |
|  | Kapusta brukselska -– OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 129 |
|  | Brzoskwinie – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 130 |
|  | Nektarynki – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 131 |
|  | Buraki - korzenie świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości; barwa: ciemnoczerwona; barwa na przekroju: ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany; średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju: do 8 cm; bulwy wielkością i kształtem przypominają dużą cebulę, okres przydatności do spożycia buraków deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - masę netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Cebula czerwona – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 132 |
|  | Cebula – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 133 |
|  | Cukinia – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 134 |
|  | Cykoria– wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, ), odpowiednio ukształtowana silnie zwiniętych główkach, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; barwa biała do jasnożółtej i jasnozielonej; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; minimalna masa główek cykorii: 100-150 g; minimalna długość główek: 150 mm; okres przydatności do spożycia cykorii deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. cykorii należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - masę netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem**.** |
|  | Cytryny – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 135 |
|  | Czosnek - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 136 |
|  | Grejpfruty – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 137 |
|  | Gruszki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 138 |
|  | Imbir–świeże kłącze imbiru, surowy korzeń, mocny, lekko cytrynowy i słodkawy zapach i korzenny, charakterystyczny palący lekko gorzkawy, cierpki smak, barwa: wnętrza blado-żółta, skóra szaro-kremowa, wygląd: dojrzały, zdrowy korzeń, nieuszkodzony, kształt nieregularny typowy dla odmiany, jędrny, cały, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysty, wolny od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, okres przydatności do spożycia imbiru deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, waga 1 szt. ok. 100g, opakowanie zbiorcze ok. 0,5 – 1kg, opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:- nazwę produktu,- masę netto,- nazwę dostawcy – producenta, adres,- kraj pochodzenia,- warunki przechowywania,- klasę jakości handlowejoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Jabłka jonagored - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 139 |
|  | Jabłka idared - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 139 |
|  | Jabłka gala - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 139 |
|  | Jabłka cortland - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 139 |
|  | Jabłka ligol - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 139 |
|  | Jabłka lobo - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 139 |
|  | Jagody czarne – produkt świeży, wygląd: sucha gładka skórka; kuliste, czasami lekko spłaszczone; średnica 6-8mm; powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; ponadto poszczególne owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; smak i zapach: właściwy, zapach leśny; smak lekko kwaskowy, lekko słodki; niedopuszczalny obcy; barwa: od ciemnoniebieskiej do ciemnofioletowej; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości; okres przydatności do spożycia czarnych jagód deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Kalafior - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 140 |
|  | Kalarepa - wygląd: świeża, owalny kształt bulwy, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, niepomarszczona, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; konsystencja: twarda, zwarta, jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości; okres przydatności do spożycia kalarepy deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie stanowią worki raszlowe od 5kg do 20kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwa odmiany, - masa netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Kapusta biała - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 141 |
|  | Kapusta czerwona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 142 |
|  | Kapusta kwaszona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 143 |
|  | Kapusta pekińska – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 144 |
|  | Kapusta włoska – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 145 |
|  | Kiwi – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 146 |
|  | Maliny – wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu; barwa: intensywna, różowo-czerwona, charakterystyczna dla odmiany; kształt: charakterystyczny dla odmiany; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednolitość pod względem wielkości; średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż: 18; okres przydatności do spożycia malin deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią skrzynki od 2kg do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - masę netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Mandarynki – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 147 |
|  | Marchew – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 148 |
|  | Morele – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 149 |
|  | Ogórki - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 150 |
|  | Ogórki kwaszone – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 151 |
|  | Papryka słodka – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 152 |
|  | Pieczarki – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 153 |
|  | Pietruszka korzeniowa – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 154 |
|  | Pomarańcze - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 155 |
|  | Pomidory – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 156 |
|  | Por – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 157 |
|  | Seler naciowy – wygląd: łodygi zdrowe twarde, soczyste, a liście jędrne i intensywnie zielone (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część selera naciowego powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia; długość łodygi: 40-50cm, okres przydatności do spożycia porów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią worki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:- nazwę produktu,- masę netto,- nazwę dostawcy – producenta, adres,- kraj pochodzenia,- warunki przechowywania,oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Seler korzeniowy – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 158 |
|  | Śliwki – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 159 |
|  | Truskawki – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 160 |
|  | Winogrona - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 161 |
|  | Ziemniaki jadalne – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 162 |
|  | Ziemniaki obrane sterylizowane OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 163 |
|  | Winogrona ciemne - kiście i poszczególne owoce powinny być zdrowe jędrne, sprężyste (bez oznak gnicia i pleśni), barwa winogron ciemnych: ciemnoróżowe, wrzosowe, fioletowe, fioletowoniebieskie, fioletowogranatowe lub granatowe: właściwa dla odmiany; czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; ponadto poszczególne owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca; smak i zapach: właściwy, smak słodki lekko kwaskowy, niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości; masa kiści winogron ciemnych: od 150 do 250 g; okres przydatności do spożycia winogron ciemnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Limonka - wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku); typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego); smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju; średnica owoców: 58-83mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Miechunka peruwiańska - physalis bylina z rodziny psiankowatych, kształt owocu: kulisty, w zrośniętych płatach kielicha mały, lśniący, pomarańczowy lub pomarańczowo-czerwony równo ubarwiony koralik, smak: słodko-kwaśny, lekko cierpki, zapach intensywny aromatyczny, owoce o średnicy 1,25 - 2 cm, opakowanie ok. 5-10 g; |
|  | Bakłażany - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 164 |
|  | Granat - kształt kulisty, jędrny, bez oznak uszkodzenia i pleśni, przymrożeń i zawilgocenia, owoc okryty grubą skórą w kolorze purpurowym, miąższ stanowią ziarna w kolorze bordowym z wyczuwalną pestką; Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe  Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;  Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.  Opakowania stanowią kartony perforowane oraz skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.  Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:   * nazwę produktu, * nazwę odmiany, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * kraj pochodzenia, * warunki przechowywania |
|  | Borówka amerykańska - produkt świeży, wygląd: sucha gładka skórka; kuliste, czasami lekko spłaszczone; średnica 6-8mm; powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; ponadto poszczególne owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; smak i zapach: właściwy, zapach leśny; smak lekko kwaskowy, lekko słodki; niedopuszczalny obcy; barwa: od ciemnoniebieskiej do ciemnofioletowej; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości; okres przydatności do spożycia czarnych jagód deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:   * nazwę produktu, * nazwę odmiany, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * kraj pochodzenia, * warunki przechowywania, * klasę jakości handlowej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Dynia – dynia zwyczajna, rodzaje odmian barwa: pomarańczowo-żółta; kształt kulisty; średnica 35-40cm; smak lekko słodki; powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień; struktura miąższu: zwarta, mięsista; okres przydatności do spożycia dyni deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie stanowią worki raszlowe od 5kg do 20kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:   * nazwę produktu, * nazwa odmiany, * masa netto, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * kraj pochodzenia, * warunki przechowywania, * klasę jakości handlowej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem |
|  | Kiełki lucerny - produkt otrzymywany z nasion roślin we wczesnej fazie wzrostu; bez oznak grzybów i pleśni; cechy fizyczne właściwe dla danej odmiany; przydatność do spożycia w stanie surowym lub po obróbce termicznej; opakowanie 50-100 g |
|  | Pomidory cherry – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 165 |

| **CZĘŚĆ V NOWALIJKI** | |
| --- | --- |
|  | Ananas – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 166 |
|  | Arbuz – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 167 |
|  | Botwina – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 168 |
|  | Czereśnie – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 169 |
|  | Fasolka szparagowa młoda żółta – wczesna fasolka szparagowa w postaci całych strąków, świeża, wygląd: świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; barwa żółta, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; szerokość strąka, mm, nie więcej niż: 6; okres przydatności do spożycia fasoli szparagowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią worki raszlowe od 5kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do każdej partii dostawczej powinna być dostarczona specyfikacja zawierająca następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - masę netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Fasolka szparagowa zielona - wygląd: świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; szerokość strąka: nie więcej niż: 6mm; okres przydatności do spożycia fasoli szparagowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią worki raszlowe od 5kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni; do każdej partii dostawczej powinna być dostarczona specyfikacja zawierająca następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - masę netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Koperek zielony – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 170 |
|  | Natka pietruszki – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 171 |
|  | Ogórki kwaszone małosolne - produkt otrzymany z wczesnych ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wygląd ogólny - ogórków: barwa żółto-oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych - zalewy: barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia; konsystencja i przekrój poprzeczny: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione; smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów; wymiary ogórków: - długość: od 6 do 15cm - średnica: od 2 do 5cm, jednak nie większa niż połowa długości ogórka; zawartość ogórków, %(m/m), nie więcej niż:  - o nietypowej barwie: 5% - lekko zakrzywionych: 10% - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki maczugowate, przewężone, baryłkowate): 2% - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi: 5% - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi: 3% zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji: 5% - z pustymi kanałami wewnętrznymi: 4% dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż: 10%; wartość pH: właściwa dla ogórków małosolnych kwas sorbowy w produktach niehermetycznie zamkniętych, %(m/m), nie więcej niż: 0,1%; zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż: 0,03%; stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż: 45% zgodnie z deklaracją producenta; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych małosolnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 10kg do 20kg; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych |
|  | Rzodkiewka – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 172 |
|  | Sałata karbowana – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 173 |
|  | Sałata lodowa – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 174 |
|  | Sałata masłowa – wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni); odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; liście delikatne, kruche, lekko rozłożyste charakterystycznie dla sałaty masłowej, barwa: jasno zielona, niedopuszczalne liście zwiędnięte i wypadające oraz żółte przebarwienia; wielkość: ok. 20 cm średnicy; smak i zapach: właściwy dla sałaty masłowej, niedopuszczalny obcy, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; masa główki, niemniej niż, g: - z upraw gruntowych: 150g - z upraw pod osłonami: 100g dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą: - mniej niż 150g: 40g - od 150g do 300g: 100g - od 300g do 450g: 150g - więcej niż 450g: 300g okres przydatności do spożycia sałaty masłowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Szczypiorek – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 175 |
|  | Wiśnie – OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 176 |
|  | Ziemniaki wczesne - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 177 |
|  | Rukola - OPZ IWspSZ ZAŁĄCZNIK 178 |
|  | Roszponka - odmiana sałaty wygląd: liście jasno lub ciemnozielone, kruche, podłużne lub łopatkowe, półokrągłe bez nalotów i zgnilizn, drobne, zapach: świeży, aromatyczny, intensywny; smak: delikatny neutralny, lekko orzechowy niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu zbiorczym pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; masa netto powinna wynosić 1 kg; okres przydatności do spożyciaproduktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowanie jednostkowe stanowi folia wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; opakowanie transportowe stanowi karton tekturowy; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |
|  | Kiełki – rośliny we wczesnej fazie wzrostu, rośliny: produkty otrzymywane z nasion roślin: warzyw lub zbóż lub ziół; młode pędy nasion fasoli mung lub rzodkiewki lub brokułu lub ciecierzycy lub grochu lub kukurydzy lub lucerny lub pora lub pszenicy lub słonecznika lub soczewicy lub soi, besałataz oznaków grzybów i pleśni; cechy fizyczne właściwe dla danej odmiany; przydatność do spożycia w stanie surowym lub po obróbce termicznej; opakowanie 50-100 g |
|  | Mix sałat – wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni); odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; liście delikatne, kruche, lekko rozłożyste charakterystyczne dla danej odmiany, barwa: charakterystyczna dla danej odmiany, niedopuszczalne liście zwiędnięte i wypadające oraz żółte przebarwienia; wielkość: charakterystyczna dla danej odmiany; smak i zapach: właściwy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |

ZAŁĄCZNIK 1

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**bułka graham**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0024455 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułek graham.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułek graham przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Bułki graham**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Bułki graham o masie 50g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108  PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej;  grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm; |
| 3 | Miękisz | Miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;  miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 3 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g pieczywa, cm3, nie mniejsza niż | 170 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 4h po wypieku, g | 50 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±4% z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1)) [[2]](#footnote-2)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 2

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**bułka pszenna zwykła**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1709455 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułki pszennej zwykłej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki pszennej zwykłej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Bułka pszenna zwykła**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Bułka pszenna zwykła o masie 50g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej;  grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm; |
| 3 | Miękisz | Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 3 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g pieczywa, cm3, nie mniejsza niż | 260 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 4h po wypieku, g | 50 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±4% z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[3]](#footnote-3)) [[4]](#footnote-4)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 3

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**bułka tarta**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15612500-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0561191 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułki tartej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki tartej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74113 Wyroby piekarskie - Bułka tarta
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Bułka tarta**

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Postać | Sypka, bez grudek | PN-A-74113 |
| 2 | Barwa | Od szarokremowej do złocistej, może być niejednolita |
| 3 | Zapach | Swoisty, bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stopień rozdrobnienia, czyli przesiew przez sito z drutu okrągłego ze stali o boku oczka kwadratowego 1mm,% (m/m), nie mniej niż | 90 | PN-A-74015 |
| 2 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 10 | PN-A-74108 |
| 3 | Kwasowość, w stopniach, nie więcej niż | 5 |
| 4 | Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, % (m/m), nie więcej niż | 5 |
| 5 | Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę,% (m/m), nie więcej niż | 3 |
| 6 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10%(m/m) roztworze kwasu solnego, % (m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-74014 |
| 7 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 8 | Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[5]](#footnote-5)) [[6]](#footnote-6)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[7]](#footnote-7)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[8]](#footnote-8)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 5kg do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 4

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chałka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1726437 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Chałki ozdobne**

Pieczywo pszenne półcukiernicze produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny, jaj, mleka i innych surowców określonych recepturą, posypane kruszonką

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Chałki o masie jednostkowej wynoszącej 400g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty owalny o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub równolegle ułożone wałeczki; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; ściśle połączona z miękiszem, gładka, błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm; |
| 3 | Miękisz | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie więcej niż | 3 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g pieczywa, cm3, nie mniej niż | 280 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż | 7 |
| 4 | Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, % (m/m), nie mniej niż | 10 |
| 5 | Masa pieczywa\* do 6h po wypieku, g | 400 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[9]](#footnote-9)) [[10]](#footnote-10)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 5

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chleb baltonowski**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1708950 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba baltonowskiego.

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

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Chleb baltonowski**

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej typ 720 i pszennej typ 750, z dodatkiem drożdży oraz soli , na naturalnym zakwasie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka chleba baltonowskiego powinna wynosić 500g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu;  grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm |
| 3 | Miękisz | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 8 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm3, nie mniejsza niż | 200 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 8h po wypieku, g | 500 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[11]](#footnote-11)) [[12]](#footnote-12)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba baltonowskiego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 6

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chleb mieszany słonecznikowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1708983 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba mieszanego słonecznikowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba mieszanego słonecznikowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicje**

**Chleb mieszany słonecznikowy**

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej typ 1400 i pszennej typ 750, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego (nie mniej niż 4%), ekstraktu słodowego, płatków ziemniaczanych, soli i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka chleba mieszanego słonecznikowego powinna wynosić 500g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia;  grubość skórki nie mniejsza niż 3mm |
| 3 | Miękisz | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami słonecznika; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 8 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm3, nie mniejsza niż | 210 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 8h po wypieku, g | 500 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[13]](#footnote-13)) [[14]](#footnote-14)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia chleba mieszanego słonecznikowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba mieszanego słonecznikowego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 7

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chleb mieszany z soją**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1709020 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba mieszanego z soją.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba mieszanego z soją przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicje**

**Chleb mieszany z soją**

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej typ 1400 i pszennej typ 750, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna sojowego, ekstraktu słodowego, płatków ziemniaczanych, soli i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka chleba mieszanego z soją powinna wynosić 500g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia;  grubość skórki nie mniejsza niż 3mm, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5mm |
| 3 | Miękisz | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami soi; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  niedopuszczalne wyroby o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 8 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm3, nie mniejsza niż | 220 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 8h po wypieku, g | 500 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[15]](#footnote-15)) [[16]](#footnote-16)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia chleba mieszanego z soją deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba mieszanego sojowego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 8

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chleb pszenny krojony w folii**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0142120 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba pszennego krojonego w folii.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba pszennego krojonego w folii przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Chleb pszenny krojony w folii**

Pieczywo pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka chleba pszennego krojonego w folii powinna wynosić 500g

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej;  grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm |
| 3 | Miękisz | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 4 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm3, nie mniejsza niż | 200 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 6h po wypieku, g | 500 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[17]](#footnote-17)) [[18]](#footnote-18)).

**3 Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.2 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 9

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chleb zwykły**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1709013 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba zwykłego.

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

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Chleb zwykły**

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka chleba zwykłego powinna wynosić 500g

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu;  grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm |
| 3 | Miękisz | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 7 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm3, nie mniejsza niż | 220 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 8h po wypieku, g | 500 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[19]](#footnote-19)) [[20]](#footnote-20)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba zwykłego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 10

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chleb zwykły krojony w folii**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0142127 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba zwykłego krojonego w folii.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba zwykłego krojonego w folii przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Chleb zwykły krojony w folii**

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka chleba zwykłego krojonego w folii powinna wynosić 500g

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm |
| 3 | Miękisz | Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 7 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm3, nie mniejsza niż | 220 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 8h po wypieku, g | 500 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[21]](#footnote-21)) [[22]](#footnote-22)).

**3 Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 11

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chleb żytni razowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1709477 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba żytniego razowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba żytniego razowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Chleb żytni razowy**

Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000, na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Masa bochenka chleba żytniego razowego powinna wynosić 500g

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm |
| 3 | Miękisz | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 11 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g chleba, cm3, nie mniejsza niż | 140 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 8h po wypieku, g | 500 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[23]](#footnote-23)) [[24]](#footnote-24)).

**3 Trwałość**

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

48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Każdy bochenek chleba żytniego razowego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 12

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**rogal pszenny**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15811000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000261 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rogali pszennych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rogali pszennych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74108 Pieczywo - Metody badań
* PN-A-74104 Pieczywo - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Rogale pszenne**

Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Rogale pszenne o masie jednostkowej wynoszącej 100g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej;  grubość skórki nie mniejsza niż 2mm; |
| 3 | Miękisz | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;  miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 3 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g pieczywa, cm3, nie mniejsza niż | 280 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 4h po wypieku, g | 100 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±4% z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[25]](#footnote-25)) [[26]](#footnote-26)).

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę pieczywa,
* wykaz surowców,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* masę jednostkową

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 13

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**babka w polewie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000273 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania babki w polewie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego babki w polewie przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Babka w polewie**

Wyrób z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego oblany polewą kakaową, przybierający kształt formy, w której był wypieczony

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, niedokładnie pokryte polewą, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Powierzchni bez polewy - złocista do jasnobrązowej;  powierzchni pokrytej polewą kakaową - brązowa,  barwa miękiszu kremowa do jasnożółtej; |
| 3 | Konsystencja i struktura | Struktura drobnoporowata, elastycznokrucha; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[27]](#footnote-27)) [[28]](#footnote-28)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[29]](#footnote-29).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 14

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**drożdżówkA z nadzieniem**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812100-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000230 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Drożdżówki z nadzieniem**

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, sera lub masy budyniowej wykończone kruszonką, itp.

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Drożdżówki z nadzieniem o masie jednostkowej wynoszącej 100g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu  - nadzienia | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa  Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[30]](#footnote-30)) [[31]](#footnote-31)).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[32]](#footnote-32).

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

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 15

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**drożdżówkA z jagodami**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812100-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1517292 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie- Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Drożdżówka z jagodami**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z jagód, może być wykończony kruszonką lub cukrem pudrem

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Drożdżówki z jagodami o masie jednostkowej wynoszącej 100g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką lub cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zdeformowane zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu  - nadzienia | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa  Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[33]](#footnote-33)) [[34]](#footnote-34)).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[35]](#footnote-35).

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

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 16

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**jabłecznik**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000242 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Jabłecznik**

Wyrób z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, przekładane masą jabłkową zawierającą nie mniej niż 65% jabłek), ozdabiane cukrem pudrem; grubość masy jabłkowej w cieście nie mniej niż 3cm, grubość płatów ciasta nie więcej niż 1,5cm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudrem  masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta;  grubość masy jabłkowej nie mniej niż 3cm;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[36]](#footnote-36)) [[37]](#footnote-37)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[38]](#footnote-38).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 17

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**keks**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0561608 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Keks**

Wyrób z ciasta biszkoptowo- tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynek, fig, migdałów, orzechów itp. w ilości nie mniejszej niż 25%

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka; może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Powierzchni - złocista do jasnobrązowej;  Miękiszu - kremowa; |
| 3 | Konsystencja i struktura | Struktura średnioporowata, elastycznokrucha, widoczne dodatki np. owoce, rodzynki, figi, migdały itp.; niedopuszczalny miękisz z bakaliami opadniętymi na dno wyrobu, występowanie zakalca i ciemniejszych smug ciasta |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki, np. owoce, rodzynki, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[39]](#footnote-39)) [[40]](#footnote-40)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[41]](#footnote-41).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 18

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**makowiec**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000235 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Makowiec**

Wyrób z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami), zwijane, przekładane masą makową zawierającą co najmniej 20% maku, z dodatkiem rodzynek (nie mniej niż 10%), wykańczane glazurą, pomadą, cukrem pudrem lub kruszonką, grubość masy makowej nie mniej niż 1,5cm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, powierzchnia górna wykończona kruszonką, pomadą, cukrem pudrem itp., niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz drobno porowaty z widocznymi zwojami półproduktów użytych do przekładania, tj. masą makową, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[42]](#footnote-42)) [[43]](#footnote-43)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[44]](#footnote-44).

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

**3 Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 19

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**mazurek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000275 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Mazurki**

Wyroby z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, przekładane masą owocową, ozdabiane, kształty różnorodne

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub inny dowolny nadany przez producenta;  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni, ze sztucznymi elementami dekoracyjnymi (papier, wosk, parafina) | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Barwa powierzchni niewykończonej:  - od złocistej do jasnobrązowej;  Barwa powierzchni wykończonej:  - polewą kakaową - brązowa  - galaretką - transparentna lub inna w zależności od zabarwienia galaretki, dokładnie pokrywająca owoce użyte do dekoracji  - glazurą - biała lub inna w zależności od zabarwienia glazury |
| 2 | Konsystencja i struktura | Warstwa lub warstwy ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego o drobnej i równomiernej porowatości, ściśle połączonej z półproduktami użytymi do wytwarzania mazurków,  struktura ciast innych, łączonych z ciastem biszkoptowym lub biszkoptowo- tłuszczowym, charakterystyczna dla danego rodzaju ciasta;  niedopuszczalne grudki surowców, zakalec, niewłaściwej jakości półprodukty, np. rozlewający się krem, obecność w kremie nierozpuszczonego cukru lub grudek tłuszczu |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i półproduktów, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[45]](#footnote-45)) [[46]](#footnote-46)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[47]](#footnote-47).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 20

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**pączek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812100-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0591727 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Pączki**

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Pączki o masie jednostkowej wynoszące 70g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz drobno i średnio nieco nierównomiernie porowaty, sprężysty, suchy w dotyku, elastyczny z typowym niewielkim rozwarstwieniem na granicy użytego nadzienia; niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu | Jasnobrązowa do brązowej z widoczną obwódką o jaśniejszym zabarwieniu lub bez obwódki  Kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, z nieco wyczuwalnym tłuszczem użytym do smażenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[48]](#footnote-48)) [[49]](#footnote-49)).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[50]](#footnote-50).

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

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 21

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**piernik**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1729217 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Piernik**

Pieczywo porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), nieglazurowane, bez nadzienia, z dodatkiem (owoców kandyzowanych lub suszonych, orzechów, rodzynek) w ilości nie mniejszej niż 8%

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia sucha, gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Jednolita, ciemnozłocista do brązowej; dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, miękisz równomiernie porowaty i wyrośnięty o dobrej krajalności, z widocznymi cząstkami dodatków; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny, korzenny, typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30,0 | PN-A-88023 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4mol/l, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[51]](#footnote-51)) [[52]](#footnote-52)).

2.2 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[53]](#footnote-53).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 22

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**piernik w polewie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1729028 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piernika w polewie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piernika w polewie przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Piernik w polewie**

Pieczywo porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), o powierzchni pokrytej polewą kakaową, bez dodatków i nadzienia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia piernika sucha, polewy lekko błyszcząca,  niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Piernika - jednolita, ciemnozłocista do brązowej;  powierzchni pokrytej polewą kakaową - brązowa,  dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników |
| 3 | Konsystencja i struktura | Konsystencja półmiękka, miękisz równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec |
| 4 | Smak i zapach | Aromatyczny typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30,0 | PN-A-88023 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4mol/l, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[54]](#footnote-54)) [[55]](#footnote-55)).

2.2 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[56]](#footnote-56).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w tablicach 1, 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 23

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**placek drożdżowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000240 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placka drożdżowego.

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-88106 Wyroby ciastkarskie - Wyroby z ciasta drożdżowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Placek drożdżowy**

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z dodatkiem rodzynek, wykończone kruszonką

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękisz dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, niedopuszczalne grudki surowców |
| 3 | Barwa  - skórki  - miękiszu | Złocista do jasnobrązowej  Kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 5 | Objawy zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88106 |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[57]](#footnote-57)) [[58]](#footnote-58)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[59]](#footnote-59).

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

**3 Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 24

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sernik**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812200-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000237 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A- 74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sernik**

Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 50% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi; grubość masy serowej nie mniej niż 3,5cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5cm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany formą; powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym;  masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej,  masy serowej – jasnokremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie |
| 3 | Konsystencja i struktura | Miękisz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, w masie serowej widoczne dodatki np. rodzynki, itp.; niedopuszczalne występowanie zakalca |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla zastosowanych surowców niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[60]](#footnote-60)) [[61]](#footnote-61)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[62]](#footnote-62).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według PN-A-74252.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* termin przydatności do spożycia,
* masę netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 3 razy w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 25

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**ciastka kruche**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812000-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0024675 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciastek kruchych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek kruchych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności  
  ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Ciastka kruche**

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 5 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2.2 |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCl)=4mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[63]](#footnote-63),[[64]](#footnote-64).

##### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[65]](#footnote-65).

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[[66]](#footnote-66).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych,   
z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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.

ZAŁĄCZNIK 26

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ANANAS w syropie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332400-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1727640 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasa w syropie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasa w syropie przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne – Pobieranie próbek
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* PN-A 75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A 75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* PN-A 75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A 75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A 75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A 75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ananas w syropie**

Produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd owoców | Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych:  niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki |
| 2 | Barwa owoców | Kremowa do jasnożółtej |
| 3 | Klarowność zalewy | Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców |
| 4 | Konsystencja owoców | Miękkie lecz nie rozpadające się |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m) | 14-16 | PN-EN 12143 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[67]](#footnote-67)) [[68]](#footnote-68)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj mikroorganizmu** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN- A- 75052-02 |
| 2 | Trwałość produktu oznaczana metodą próby termostatowej | Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu po próbie termostatowej bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną | PN- A- 75052-03 |
| 3 | Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g lub 1ml, nie więcej niż | 50 | PN- A- 75052-05 |
| 4 | Drożdże i pleśnie w 0,1g lub 1ml | Nieobecne | PN- A- 75052-08 |
| 5 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g lub 1ml | Nieobecne | PN- A- 75052-10 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[69]](#footnote-69).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 565g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[70]](#footnote-70)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050 i PN-A 75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – puszki blaszane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 27

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**BARSZCZ CZERWONY - INSTANT**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891400-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8935PL1517336 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania barszczu czerwonego instant.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu czerwonego instant przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
* 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
* PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wglębnego w temp. 30 stopni C
* PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli - Metoda płytkowa
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Barszcz czerwony - instant**

Produkt spożywczy 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, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, 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 |

###### 

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Konsystencja typowa dla zupy deklarowanej w nazwie, zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 4 | Barwa | Właściwa dla zupy deklarowanej w nazwie |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (ułamek masowy) roztworze kwasu solnego, w przeliczeniu na suchą masę, ułamek masowy wynoszący w %, 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 | Zawartość wody ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż | 10 | PN-A-79011-3 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[71]](#footnote-71).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 4.

###### Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g nie więcej niż | 100000 | PN-EN ISO 4833-1 |
| 2 | Bakterie z grupy coli w 1g nie więcej niż | 50 | PN-ISO 4832 |
| 3 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[72]](#footnote-72).

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

1. **Masa netto**

Barszcz czerwony - instant o masie netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[73]](#footnote-73).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba laminowana spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 28

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**BAZYLIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1710886- 250g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-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 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziele bazylii otarte**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej |
| 2 | Zapach | Aromatyczny, silny, przypominający zapach goździków, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, gorzki |

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-ISO928 |
| 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 | 0,3 | PN-EN-ISO 6571 |
| 5 | Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 9 | PN-R-87019 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[74]](#footnote-74)) [[75]](#footnote-75)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[76]](#footnote-76)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[77]](#footnote-77)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN-ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN-ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 29

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**biszkopty**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812000-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1489589 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Biszkopty**

Wyroby otrzymane z ciasta stanowiącego mieszaninę ubitej masy jajowej z cukrem oraz mąki, formowane w różne kształty

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha bez pęcherzyków; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lub lekko elastyczna; niedopuszczalne grudki surowców |
| 4 | Przekrój | Porowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 5 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2.2 |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[78]](#footnote-78),[[79]](#footnote-79).

##### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[80]](#footnote-80).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[81]](#footnote-81).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 30

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**BRZOSKWINIe w syropie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332400-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL1517345 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 615 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwiń w syropie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń w syropie przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne – Pobieranie próbek
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* PN-A 75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A 75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* PN-A 75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A 75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A 75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A 75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Brzoskwinie w syropie**

Produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd owoców | Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych;  niedopuszczalne brzoskwinie częściowo zielone, ze skazami, pozostałością skórki |
| 2 | Barwa owoców | Żółtopomarańczowa |
| 3 | Klarowność zalewy | Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców |
| 4 | Konsystencja owoców | Owoce mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m) | 14-16 | PN-EN 12143 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[82]](#footnote-82)) [[83]](#footnote-83)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj mikroorganizmu** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN- A- 75052-02 |
| 2 | Trwałość produktu oznaczana metodą próby termostatowej | Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu po próbie termostatowej bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną | PN- A- 75052-03 |
| 3 | Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g lub 1ml, nie więcej niż | 50 | PN- A- 75052-05 |
| 4 | Drożdże i pleśnie w 0,1g lub 1ml | Nieobecne | PN- A- 75052-08 |
| 5 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g lub 1ml | Nieobecne | PN- A- 75052-10 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[84]](#footnote-84).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 820g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[85]](#footnote-85)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050 i PN-A 75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – puszki blaszane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 31

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**budyń**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15833100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL1728154 – 500g  8930PL1728157 – 1000g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Budyń**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Dla budyniu o smaku owocowym zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.2 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[86]](#footnote-86)) [[87]](#footnote-87)).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[88]](#footnote-88).

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[[89]](#footnote-89)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia budyniu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 32

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**BULION DROBIOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891500-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8935PL1711041 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bulionu drobiowego.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* 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 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Bulion drobiowy**

Wodny roztwór uzyskiwany przez gotowanie mięsa lub otrzymywanie z ekstraktu mięsnego lub/i hydrolizatu białkowego oraz wody, z dodatkiem lub bez dodatku warzyw lub ich ekstraktów, substancji aromatycznych, tłuszczu, przypraw i ich naturalnych ekstraktów lub destylatów oraz innych składników spożywczych wpływających na poprawę smaku, a także dodatków do żywności.

Gotowy do spożycia bulion i rosół uzyskuje się również przez rekonstytucję, zgodnie ze sposobem użycia, ekwiwalentnej mieszaniny zagęszczonych, pastowanych, wysuszonych lub zamrożonych składników.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Odpowiednia dla postaci produktu |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy bez obcych posmaków i zapachów |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[90]](#footnote-90),[[91]](#footnote-91).

2.3 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 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[92]](#footnote-92).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[93]](#footnote-93).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wiaderko z tworzywa sztucznego lub torebki foliowe zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością,

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki do 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 33

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**buraczki KONSERWOWE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1038631 – 0,9l  8915PL1038457 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania buraczków konserwowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraczków konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Buraczki konserwowe**

Produkt otrzymany z buraków ćwikłowych obranych, całych, krajanych lub przetartych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - buraków całych  - buraków krojonych  - buraków przetartych  - zalewy | Kształt kulisty lub owalny (średnica poprzeczna mierzona w najszerszym miejscu - nie więcej niż 5cm)  Plastry, paski, talarki  Przetarta, gęsta masa  Ciecz ciemnoamarantowa , klarowna lub opalizująca, dopuszcza się niewielki osad na dnie |
| 2 | Konsystencja | Wyrównana, buraki miękkie, niewłókniste |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 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-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż | 0,7 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[94]](#footnote-94)) [[95]](#footnote-95)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[96]](#footnote-96)).

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[[97]](#footnote-97)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 34

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**chrzan tarty**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1667529 – 250g  8915PL1667531 – 900g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chrzanu tartego.

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

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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-75101-10 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Chrzan tarty**

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasku cytrynowego, soli i cukru

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia |
| 2 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 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 | 7,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż | 0,8 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[98]](#footnote-98)) [[99]](#footnote-99)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[100]](#footnote-100).

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[[101]](#footnote-101)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o masie 250g lub 900g. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 35

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**cukierki czekoladowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842000-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1711002 – 1,0kg  8925PL1711005 – 1,5kg |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków czekoladowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków czekoladowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74858 Wyroby cukiernicze trwałe – Pobieranie próbek
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
* PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Cukierki czekoladowe**

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych, | PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia pokrywy | Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą |
| 3 | Barwa  - powierzchni pokrywy  - rdzenia | Brązowa  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - rdzenia | Jednolita, twarda  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 5 | Przełom  - pokrywy  - rdzenia | Matowy, jednorodny  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 6 | Smak i zapach | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

###### Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kuwertury,%, nie mniej niż | 15 | PN-A-88111 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[102]](#footnote-102)) [[103]](#footnote-103)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[104]](#footnote-104).

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

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[105]](#footnote-105)).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74858.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Etykiety**

Pojedyncze cukierki należy zawijać w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**6.1.2 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne do 1,5 kg (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.3 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 25 kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 36

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CUKIERKI WITAMINIZOWANE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842300-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1710990 – 1,0kg  8925PL1710994 – 1,5kg  8925PL1710995 – 2,0kg  8925PL1710997 – 3,0kg  8925PL1710999 – 4,0kg |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków witaminizowanych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków witaminizowanych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-88104 Wyroby cukiernicze – Cukierki
* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Cukierki witaminizowane**

Wyroby z masy karmelowej lub z pokrywą z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem, uformowane w różne kształty, z dodatkiem witamin, zawijane w etykiety

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2, 5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów częściowo zdeformowanych lub uszkodzonych |
| 3 | Powierzchnia | Sucha, nie lepiąca się, bez plam, z odciśniętym wzorem formy lub gładka, karmelków pokrytych cukrem, kakao itp. –chropowata, równomierna; dopuszcza się do 2,5 % ilościowo karmelków pękniętych lub niedomkniętych oraz karmelki zlepione, które rozdzielają się po wstrząśnięciu |
| 4 | Barwa | Równomierna, jednolita lub wielobarwna, dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem; barwa nadzienia właściwa dla danego rodzaju nadzienia, w przypadku barwienia – równomierna w całym nadzieniu |
| 5 | Konsystencja | W przypadku karmelków twardych – twarda; w przypadku karmelków przeciąganych – twarda, krucha; w przypadku karmelków nadziewanych- chrupka; nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 6 | Smakowitość | Charakterystyczna dla sortymentu, użytych mas i aromatów, bez obcego smaku i zapachu |
| 7 | Zawartość okruchów | Dopuszcza się występowanie drobnych okruchów, do 1% w przypadku karmelków niezawijanych w opakowaniach jednostkowych | PN-A-88104 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż | 96,5 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 19 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość witamin oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[106]](#footnote-106),[[107]](#footnote-107).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[108]](#footnote-108).

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[[109]](#footnote-109).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne lub tacki tekturowe zapakowane w folię zamkniętą zgrzewem do 4kg (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Pojedyncze cukierki należy zawijać w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie do 25 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 37

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CYNAMON**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871000-4 | **indeks materiałowy**  **JIM**  8950PL0024763 – 100g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cynamonu.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Cynamon**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita | 5.2.2.1 |
| 2 | Konsystencja i rozdrobnienie (granulacja) | Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm | 5.2.2.2 |
| 3 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych | 5.2.2.3 |
| 4 | Smak | Słodko-piekący, bez posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody nie więcej niż % objętościowe | 12 | 5.2.3.2 |
| 2 | Zawartość olejków eterycznych, nie mniej niż % objętościowe | 1,3 | 5.2.3.3 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego w %, nie więcej niż % wagowe | 6 | 5.2.3.4 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl nie więcej niż % wagowe | 1,5 | 5.2.3.5 |
| 5 | Domieszka obcych składników organicznych | niedopuszczalna | 5.2.3.6 |
| 6 | Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | 5.2.3.7 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[110]](#footnote-110),[[111]](#footnote-111).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[112]](#footnote-112).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Opakowania transportowe wybrać losowo, na ślepo, z różnych miejsc w zależności od wielkości partii

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba opakowań transportowych w partii | Do 3 | 4-15 | 16-25 | 26-63 | 64-160 | Ponad 160 |
| Liczba opakowań transportowych do pobierania próbek | wszystkie | 3 | 4 | 5 | 7 | 10 |

Przygotowanie próbki ogólnej - z każdego opakowania wybranego losowo opakowania transportowego pobrać:

- z kartonów lub paczek- losowo metodą na ślepo po r opakowań jednostkowych. W przypadku gdy pobrana liczba opakowań transportowych jest mniejsza niż 6, pobrać łącznie 30 opakowań jednostkowych.

- z toreb, worków lub bel - losowo metodą na ślepo z co najmniej 3 różnych miejsc każdego opakowania próbkę pierwotną o łącznej wadze co najmniej 500g

Przygotowanie próbki średniej - z próbki ogólnej złożonej z opakowań jednostkowych, wydzielić losowo, metodą na ślepo 15 opakowań o zawartości 20g cynamonu lub 30 opakowań o zawartości 10g

Cynamon zawarty w tych opakowaniach stanowi po wysypaniu i wymieszaniu próbkę średnią.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Sprawdzenie barwy cynamonu**

Wykonać przez oględziny próbki rozsypanej na białym tle i wygładzonej przez przyciśnięcie papierem lub płytką szklaną

**5.2.2.2 Sprawdzenie konsystencji cynamonu**

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

**5.2.2.3 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 30st C rozdrobnionej próbki 10 g cynamonu w szczelnie zamkniętym naczynku szklanym i wąchanie cynamonu natychmiast po otwarciu naczynka.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

**5.2.3.1** **Określanie zawartości zanieczyszczeń organicznych**

Wykonać przez wybranie z badanej próbki zanieczyszczeń i zważenie ich z dokładnością do 0,1 g oraz obliczenie procentu zawartości zanieczyszczeń w stosunku do wagi całej próbki średniej tj. 300 g.

**5.2.3.2 Oznaczanie zawartości wody**

Wykonać przez destylację z ksylenem. Zemleć i odważyć 15 g cynamonu z dokładnością do 0,05 g, odważoną próbkę umieścić w suchej, okrągłodennej kolbie i wymieszać z tą samą ilością oczyszczonego i wysuszonego piasku. Do kolby wlać 200 ml ksylenu nasyconego wodą destylowaną i zamknąć ją łącznikiem wyposażonym w kalibrowaną rurkę z podziałką objętościową, połączonym z zestawem chłodniczym. Zawartość kolby gotować przez 3 godziny zachowując ostrożność, po czym ochłodzić powoli aparaturę do temperatury pokojowej i odczytać objętość wody zebranej w kalibrowanej rurce. Procentową zawartość wody (w) badanym cynamonie obliczyć wg wzoru w =100\*a/b

w którym:

a - odczytana objętość od destylowanej wody, ml

b - ciężar odważonej do destylacji próbki cynamonu, g

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną conajmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż 0,1 ml.

**5.2.3.3 Oznaczenie zawartości olejków eterycznych**

Wykonać przez destylację z parą wodna w aparacie Derynga. W tym celu zemleć cynamon na proszek. Przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 0,25 mm, odważyć 15 g z dokładnością 0,001 g, przenieść ilościowa do woreczka z gazy, zawiązać woreczek i umieścić w 1 l kolbie okrągłodennej. Dodać do kolby 400 ml nasyconego roztworu soli kuchennej, 0,15 ml olejku parafinowego i 0,3 ml ksylenu. Połączyć kolbę z aparatem, włączyć chłodzenie, napełnić odbieralnik wodą i ogrzewać kolbę w ciągu 3 godzin od chwili rozpoczęcia wrzenia. Po zakończeniu destylacji ochłodzić powoli aparaturę do temperatury pokojowej i po upływie 30 minut odczytać na skalibrowanym odbieralniku aparatu zawartość olejku eterycznego. Zawartość olejku eterycznego OE w badanym cynamonie obliczyć wg wzoru OE= b\*10000/b\*(100-w)

w którym:

a - odczytana objętość olejku, ml

b - masa odważonej do destylacji próbki cynamonu, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie,

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną co najmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż o 0,1 %.

**5.2.3.4 Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego**

Wykonać przez spalenie. W tym celu do wyprażonego do stałego wagi, ostudzonego i zważonego z dokładnością do 0,0005 g tygla, odważyć z tą samą dokładnością około 5 g rozdrobnionego cynamonu i spalić ostrożnie nad palnikiem lub na balkoniku otwartego pieca muflowego. Następnie prażyć zawartość tygla w temperaturze ok. 550 st C, do stałego ciężaru, zwilżając osad wielokrotnie wodą destylowaną, aż do całkowitego zaniku występowania w popiele śladów barwy węgla. Przed każdorazowym zwilżeniem popiołu tygiel ostudzić, a następnie odparować i osuszyć przed ponownym wstawieniem do pieca. Po zakończeniu prażenia tygiel z popiołem ochłodzić w eksykatorze do temperatury pokoju wagowego, zważyć z dokładnością do 0,0005 g i obliczyć procentową zawartość popiołu ogólnego Po w suchej masie badanego cynamonu  
wg wzoru Po=(a-c)\*10000/(b-c)\*(100-w)

w którym:

a - ciężar tygla z popiołem, g

b - ciężar tygla z cynamonem przed spopieleniem,g

c - ciężar tygla pustego, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną conajmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż o 0,1 %.

**5.2.3.5 Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**

Wykonać przez oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 % kwasie solnym. W tym celu do tygla z popiołem ogólnym odmierzyć 20 ml 10 % HCL i ogrzewać w ciągu 30 minut na wrzącej łaźni wodnej. Uzyskaną po ogrzewaniu zawartość w tyglu sączyć przez sączek ilościowy przemywając gorącą wodą destylowaną, aż do całkowitego zaniku reakcji na chlorki (próba z AgNO3).

Następnie sączek z przemytą pozostałością suszyć, spalić i prażyć w tym samym tyglu do stałego ciężaru, po czym ochłodzić w eksykatorze do temperatury pokoju wagowego, zważyć z dokładnością do 0,0005 g.

Procentową zawartość zanieczyszczeń mineralnych Pn w suchej masie badanego cynamonu obliczyć wg wzoru: Pn=(a-c)\*10000/(b-c)\*(100-w)

w którym:

a - ciężar tygla z popiołem nierozpuszczalnym, g

b - ciężar tygla z cynamonem przed spopieleniem,g

c - ciężar tygla pustego, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną conajmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż o 0,05 %.

**5.2.3.6 Wykrywanie domieszki obcych składników organicznych**

Wykonać przez badanie mikroskopowe.

**5.2.3.7 Wykrywanie obecności pleśni, szkodników i ich pozostałości**

Wykonać przez oględziny przez lupę o powiększeniu co najmniej 8-krotnym, rozsypanej, cienkiej warstwy cynamonu.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebka hermetycznie zamknięta lub torebki papierowe z wkładką pergaminową lub torebki z folii aluminiowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, 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 stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 38

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CZEKOLADA MLECZNA Z ORZECHAMI**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842100-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL0000248 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z orzechami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z orzechami przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Czekolada mleczna z orzechami**

Czekolada otrzymana z masy czekoladowej mlecznej stanowiącej nie mniej niż 60% masy wyrobu, zawierająca orzechy w ilości 15-40%.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej |
| 3 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy  Gładka lub nierówna, z wypukłościami spowodowanymi użytymi dodatkami, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową |
| 4 | Barwa | Jasnobrązowa |
| 5 | Konsystencja | Twarda, łamliwa |
| 6 | Przełom | Matowy, niejednorodny, z widocznymi dodatkami |
| 7 | Smakowitość | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i dodatków |
| \*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 97,5 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 60 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 25 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[113]](#footnote-113)) [[114]](#footnote-114)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[115]](#footnote-115)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[116]](#footnote-116)).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 39

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CZEKOLADA Z NADZIENIEM OWOCOWYM**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842100-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1227517 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Czekolada z nadzieniem owocowym**

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej |
| 3 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Gładka z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez wyraźnych plam, zadrapań, pęknięć, może być zdobiona naturalnymi dodatkami, dopuszcza się jaśniejsze smugi, w przypadku wyrobów z masy czekoladowej mlecznej dopuszcza się powierzchnię lekko matową  Gładka lub z widocznym zgrubieniem wynikającym z techniki formowania, matowa, bez wyraźnych pęknięć, dopuszcza się 2% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni górnej i dolnej, za wady nie uważa się sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu |
| 4 | Barwa | Brązowa lub w przypadku skorupki z czekolady mlecznej – jasnobrązowa lub w przypadku skorupki z czekolady białej - kremowa |
| 5 | Konsystencja | Skorupki jednolita, twarda  Nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 6 | Przełom | Skorupki matowy jednolity  Nadzienia charakterystyczny dla użytego nadzienia |
| 7 | Smakowitość | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i zastosowanego nadzienia |
| \* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 97,5 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 60 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 25 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[117]](#footnote-117)) [[118]](#footnote-118)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[119]](#footnote-119)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[120]](#footnote-120)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 40

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**czekolada pełna GORZKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842100-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL0000245 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej gorzkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej gorzkiej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Czekolada pełna gorzka**

Wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierający nie mniej niż 55% suchej masy kakaowej, o zawartości cukru wyrażonej ułamkiem masowym do 40%, bez dodatków.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej |
| 3 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy,  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa |
| 4 | Barwa | Brązowa, równomierna |
| 5 | Konsystencja | Jednolita, twarda, łamliwa |
| 6 | Przełom | Matowy, jednolity |
| 7 | Smak i zapach | Właściwy dla czekolady gorzkiej; bez posmaków i zapachów obcych |
| \* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 98 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 40 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 18 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[121]](#footnote-121)) [[122]](#footnote-122)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[123]](#footnote-123)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[124]](#footnote-124)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 41

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**czekolada pełna mleczna**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842100-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL0000246 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej mlecznej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej mlecznej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Czekolada mleczna**

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 25 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej przez z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, śmietanki, częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła, tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej |
| 3 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, dopuszcza się powierzchnię lekko matową  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa |
| 4 | Barwa | Jasnobrązowa, równomierna |
| 5 | Konsystencja | Jednolita, twarda, łamliwa |
| 6 | Przełom | Matowy, jednolity |
| 7 | Smakowitość | Właściwa dla użytej masy czekoladowej |
| \* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 97,5 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 60 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 25 | PN-A-88021 |
| 4 | Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż | 8 | PN-A-88024 |
| 5 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,05 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[125]](#footnote-125)) [[126]](#footnote-126)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[127]](#footnote-127)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[128]](#footnote-128)).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100 g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 42

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**Ćwikła z chrzanem**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0781414 – 0,9l  8915PL1038461 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwikły z chrzanem przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ćwikła z chrzanem**

Produkt otrzymany z ugotowanych, obranych, przetartych buraków oraz startego chrzanu w ilości nie mniejszej niż 20%, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Przetarta, gęsta masa powstała z wymieszania tartego chrzanu z burakami w postaci przecieru |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla buraków ćwikłowych i chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 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 | 6,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,2 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[129]](#footnote-129)) [[130]](#footnote-130)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[131]](#footnote-131)).

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[[132]](#footnote-132)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 43

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**ciastECZKA typu delicje**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812000-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1728633 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasteczek typu delicje.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek typu delicje przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Ciasteczka typu delicje**

Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego i galaretki (w ilości nie mniejszej niż 50% masy wyrobu), powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową (w ilości nie mniejszej niż 12% masy wyrobu)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, kształt biszkoptu okrągły, na biszkopcie umieszczony krążek galaretki, powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa  - korpusu  - galaretki  - polewy | Kremowa do złocistej; niedopuszczalne wyroby przypalone  Charakterystyczna dla użytych surowców  Brunatna |
| 3 | Konsystencja  - korpusu  - galaretki  - polewy | Krucha do lekko elastycznej; niedopuszczalne grudki surowców;  Stała  Stała, niemazista |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty, biszkopt ściśle połączony z galaretką |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2.2 |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[133]](#footnote-133)) [[134]](#footnote-134)).

##### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[135]](#footnote-135).

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[[136]](#footnote-136).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wytłoczki z tworzyw sztucznych zapakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej lub paletki tekturowe zapakowane w folię, zamknięte zgrzewem. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 44

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**fasola biała jednolita**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212200-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000294 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej jednolitej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej jednolitej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-R-74010 Ziarno zbóż i nasiona strączkowe jadalne. Pobieranie próbek
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny ziaren fasoli | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń, | PN-A-74014 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów |
| 3 | Barwa: | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 18 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość ziaren innych odmian, % (m/m), nie więcej niż : | 5 | PN-A-74014 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż | 0,3 |
| 4 | Zawartość ziaren odmiennej barwy,  % (m/m), nie więcej niż :  a) ziaren czarnych  b) ziaren kolorowych | niedopuszczalna  1 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń:   1. ziaren zapleśniałych, 2. szkodników i ich pozostałości, 3. ziaren porażonych strąkowcem | niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % (m/m), nie więcej niż | 0,2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[137]](#footnote-137)) [[138]](#footnote-138)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[139]](#footnote-139)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R 74010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

Ocena wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziarn fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 45

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**fasola biała jaś karłowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212200-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000296 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej Jaś karłowy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś karłowy przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-R-74010 Ziarno zbóż i nasiona strączkowe jadalne. Pobieranie próbek
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny ziaren fasoli | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń, | PN-A-74014 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów |
| 3 | Barwa: | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 18 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość ziaren innych odmian, % (m/m), nie więcej niż : | 2 | PN-A-74014 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż | 0,3 |
| 4 | Zawartość ziaren odmiennej barwy,  % (m/m), nie więcej niż :  a) ziaren czarnych  b) ziaren kolorowych | niedopuszczalna  1 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń:   1. ziaren zapleśniałych, 2. szkodników i ich pozostałości, 3. ziaren porażonych strąkowcem | niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % (m/m), nie więcej niż | 0,2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[140]](#footnote-140)) [[141]](#footnote-141)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[142]](#footnote-142)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R 74010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

Ocena wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 46

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**galaretka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15833100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL1728080 – 500g  8930PL1728087 – 1000g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Galaretka**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco-zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.2 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[143]](#footnote-143)) [[144]](#footnote-144)).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[145]](#footnote-145)).

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[[146]](#footnote-146))

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia galaretki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 47

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**groch obłuskany cały**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212200-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000418 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego całego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego całego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Groch obłuskany cały**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Czyste, całe, zdrowe, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, | pkt 5.2.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów | PN-A-74013 |
| 3 | Barwa | Żółta | pkt 5.2.2 |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[147]](#footnote-147)) [[148]](#footnote-148)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[149]](#footnote-149)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 48

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**groch obłuskany połówki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212200-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000419 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego połówek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego połówek przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicje**

**1.3.1**

**Groch obłuskany polerowany**

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

**1.3.2**

**Połówki grochu**

Rozłupane ziarna grochu bez względu na kształt, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki | pkt 5.2.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów | PN-A-74013 |
| 3 | Barwa | Żółta | pkt 5.2.2 |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[150]](#footnote-150)) [[151]](#footnote-151)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[152]](#footnote-152)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 49

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**GRZYBY SUSZONE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15893000-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0024749 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grzybów suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grzybami suszonymi przeznaczonymi dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
* PN-A-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Pobieranie próbek
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2011r Nr 115, poz.672)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 20 czerwca 2007r. w sprawie napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz. U 2007r. nr 121, poz. 841z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Grzyby suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Grzyby powinny być jednego gatunku - zdrowe, bez objawów zepsucia.

Powinny posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem[[153]](#footnote-153).

* 1. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak | Grzybowy, bez obcych posmaków | PN-A-78509 |
| 2 | 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 grzybów innych gatunków | niedopuszczalna |
| 3 | Obecność pleśni oraz szkodników | niedopuszczalna | PN-A-78510 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[154]](#footnote-154)) [[155]](#footnote-155)) [[156]](#footnote-156))[[157]](#footnote-157)).

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[158]](#footnote-158)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-78508.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 50

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**jabłka suszone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332410-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000552 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłek suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-77608 Produkty owocowe – Jabłka, gruszki, wiśnie suszone
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Jabłka suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych jabłek, krojonych, obranych lub nie obranych, bez komory nasiennej, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Plastry, kostka, cząstki, obrane lub nie obrane, bez komory nasiennej |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do żółtej, dopuszczalne nieznaczne zbrunatnienie na krawędziach cięcia |
| 3 | Konsystencja | Lekko elastyczna, cząstki jabłek niezlepiające się przy ucisku |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość, mm  - plastry  - cząstki | średnica nie mniej niż 30 mm  nie mniej niż 90%(m/m)cząstek powinna mieć szerokość od10mm do 25mm | pkt.5.2.3 |
| 2 | Owoce z wadami barwy, %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Owoce uszkodzone mechanicznie, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Wyściółki komór nasiennych, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 10 |
| 5 | Szypułki lub nasiona, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 5 |
| 6 | Owoce suszone robaczywe | nieobecne |
| 7 | Objawy zepsucia | niedopuszczalne | PN-A-77608 |
| 8 | Kawałki owoców, %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 9 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 11 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 20 | PN-A-77608 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[159]](#footnote-159)) [[160]](#footnote-160)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[161]](#footnote-161).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[162]](#footnote-162).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-75050

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wielkość sprawdzić mierząc średnicę plastrów i szerokość cząstek.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 51

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**KAKAO**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15841000-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8955PL0000181 – 250g  8955PL1222330 – 500g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kakao

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedymentacji proszku kakaowego
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Kakao (kakao w proszku)**

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% w przeliczeniu na suchą masę

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Konsystencja | Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Barwa | Jasnobrązowa do brunatnoczerwonej |
| 4 | Smakowitość (smak i zapach) | Charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż | 93 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), | Powyżej 10 do 12 | PN-A-88021 |
| 3 | Kwasowość :  - w stopniach normalnych, nie więcej niż  - pH nie większe niż | 20,0  7,0 | PN-A-88024 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g tłuszczu, nie więcej niż | 3,5 | PN-A-88024 |
| 5 | Sedymentacja, ml, nie więcej niż  - po 5 min  - po 10 min | 2,5  4,5 | PN-A-88031 |
| 6 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A-88022 |
| 7 | Obecność szkodników zbożowo- mącznych i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-74016 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[163]](#footnote-163),[[164]](#footnote-164).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[165]](#footnote-165).

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

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[166]](#footnote-166)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana o masie 250g lub 500g (umieszczona w pudełku). Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 3kg do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 52

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**KASZA MANNA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613100-9 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1719503 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy manny.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

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

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Biała z odcieniem żółtawym | PN-A-74013 |
| 2 | Zapach | Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 3 | Smak po ugotowaniu | Swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż | 15,3 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Kwasowość stopnie nie więcej niż | 3 | PN-A 74007 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |
| 4 | Obecność cząstek nasion kąkolu | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Stopień rozdrobnienia  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850μm, %(m/m) nie mniej niż  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230μm, %(m/m) nie więcej niż | 97  3 | PN-A-74015 |
| 6 | Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy manny, mg nie więcej niż | 3 | PN-A-74016 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg | niedopuszczalna |
| 8 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[167]](#footnote-167)) [[168]](#footnote-168)) [[169]](#footnote-169)).

1. **Trwałość**

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

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[170]](#footnote-170)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 53

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**KETCHUP**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871230-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0000207 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ketchupu.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A-75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* 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
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ketchup**

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

**2 Wymagania**

2.1 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 |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż | 35,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek kwasowy w procentach, 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, ułamek masowy w procentach, 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, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 8 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-75052-02 |
| 9 | Trwałość produktu oznaczona metodą próby termostatowej | Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną | PN-A-75052-03 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[171]](#footnote-171),[[172]](#footnote-172),[[173]](#footnote-173).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[174]](#footnote-174).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[175]](#footnote-175).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wedługPN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – słoje lub butelki z tworzywa sztucznego o masie 1 kg, wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 54

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**KETCHUP JEDNOPORCJOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871230-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0592533 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ketchupu jednoporcjowego.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A-75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* 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
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ketchup jednoporcjowy**

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

**2 Wymagania**

2.1 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 |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż | 35,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek kwasowy w procentach, 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, ułamek masowy w procentach, 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, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 2,5 | PN-A-75101-10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 8 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-75052-02 |
| 9 | Trwałość produktu oznaczona metodą próby termostatowej | Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną | PN-A-75052-03 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[176]](#footnote-176),[[177]](#footnote-177),[[178]](#footnote-178).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[179]](#footnote-179).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 20 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[180]](#footnote-180).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wedługPN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowanie zgrzewalne o masie 20 g wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 55

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kisiel**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15833100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL1727815 – 500g  8930PL1727816 – 1000g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Kisiel**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.2 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[181]](#footnote-181)) [[182]](#footnote-182)).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[183]](#footnote-183).

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[[184]](#footnote-184))

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kisielu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 56

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**koncentrat POMIDOROWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331134-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0981647 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu pomidorowego.

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

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**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 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 |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[185]](#footnote-185)) [[186]](#footnote-186)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[187]](#footnote-187).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[188]](#footnote-188)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 57

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**koncentrat POMIDOROWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331134-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0981647 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu pomidorowego.

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

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**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 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 |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[189]](#footnote-189)) [[190]](#footnote-190)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[191]](#footnote-191).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[192]](#footnote-192)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 58

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**KRAKERSY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15820000-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1711084 – 70g  8920PL1711086 – 100g  8920PL1711084 – 180g  8920PL1718602 – 200g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88109 Wyroby ciastkarskie - Herbatniki i suchary
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Krakersy**

Herbatniki laminowane i nielaminowane o zawartości cukrów nie więcej niż 7 % (m/m), bardzo kruche

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | | **Metody badań według** |
| Herbatniki nielaminowane | Herbatniki laminowane | PN-A-74252 |
| 1 | Barwa | Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być ciemniejsze lecz nie przypalone; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie | Właściwa dla danego asortymentu, nieco ciemniejsze brzegi i pęcherzyki, na spodzie ciemniejsze ślady od siatki; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie |
| 2 | Powierzchnia | Odpowiednia dla danego asortymentu, lekko chropowata z odciśniętym wzorem, z widocznymi dodatkami smakowymi na powierzchni górnej, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonymi pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruchów; | |
| bez pęknięć z wyjątkiem herbatników o charakterystycznej spękanej powierzchni z ewentualnymi widocznymi naturalnymi dodatkami |  |
| 3 | Przełom | Drobnoporowaty, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami | Wielowarstwowy, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami |
| 4 | Konsystencja | Stała, krucha | Stała, bardzo krucha |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia | |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż | 95 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość soli kuchennej w herbatnikach posypanych solą % (m/m) | nie więcej niż 3 | PN-A-88109 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[193]](#footnote-193)) [[194]](#footnote-194)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[195]](#footnote-195).

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[[196]](#footnote-196))

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem od 70g do 200 g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 59

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kukurydza konserwowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0631236 – 400g  8915PL0535429 – 280g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kukurydzy konserwowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydzy konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Kukurydza konserwowa**

Produkt otrzymany z ziarn kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - ziaren  - zalewy | Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej  Opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania |
| 2 | Konsystencja i przekrój poprzeczny | Miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji |
| 3 | Smak i zapach | Słonawosłodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,2 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-17 |
| 4 | Masa netto ziarn po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-75101-15 |
| 5 | Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziarn po odcieknięciu,%(m/m), nie więcej | 1,0 | PN-A-75101-16 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[197]](#footnote-197)) [[198]](#footnote-198)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[199]](#footnote-199)).

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[[200]](#footnote-200).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki metalowe o masie 280g lub 400g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 60

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**KWASEK CYTRYNOWY SPOŻYWCZY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15890000-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0783583 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kwasku cytrynowego spożywczego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasku cytrynowego spożywczego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Kwasek cytrynowy spożywczy**

Produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym C6H8O7 . H2O i masie cząsteczkowej 210,14, klasy I

**2 Wymagania**

2.1 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 |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[201]](#footnote-201),[[202]](#footnote-202).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[203]](#footnote-203).

4 Trwałość

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-79734.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebka pergaminowa lub z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, 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 stanowić pudła tekturowe od 1kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 61

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**LIŚĆ LAUROWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1710879 - 250g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania liścia laurowego.

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

* 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-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* 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 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli - Metoda płytkowa
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Liść laurowy**

Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.)

**2 Wymagania**

2.1 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 |
| 2 | Zawartość liści o barwie odmiennej, nie więcej niż, % wagowe:  a) jasno-brązowej  b) ciemno-brązowej | 12  3 |
| 3 | Konsystencja | Łamliwa |
| 4 | Zapach | Swoisty, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Gorzki, bez posmaków obcych |

2.2 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. 5.2.3.1 |
| 2 | Zawartość liści drobnych i połamanych,  % wagowe, nie więcej niż | 15 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki, inne części roślinne),  % wagowe, nie więcej niż | 4 | PN-EN ISO 927 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | pkt. 5.2.3.2 |
| 5 | Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Zawartość wody, % objętościowe,  nie więcej niż | 10 | PN-ISO 939 |
| 7 | Zawartość olejków eterycznych,  % objętościowe, nie mniej niż | 1,8 | PN-EN ISO 6571 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż | 1 | PN-ISO 930 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[204]](#footnote-204)) [[205]](#footnote-205)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie z grupy coli w 0,01g | nieobecne | PN-ISO 4832 |
| 2 | Pałeczki z grupy Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[206]](#footnote-206)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[207]](#footnote-207)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

Z próbki laboratoryjnej odważyć 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* oznacza masę liści o barwie ciemno-brązowej/jasno-brązowej, wyrażoną w gramach (g),

*m* oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

**5.2.2.3 Sprawdzenie konsystencji**

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

**5.2.2.4 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.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.3.1 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* oznacza masę liści i części o wymiarach mniejszych od wymaganych, wyrażoną w gramach (g),

*m* oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

**5.2.3.2 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych**

Pobraną próbkę wg 4 rozsypać cienką warstwą na czystym, białym arkuszu papieru. Na bieguny magnesu w kształcie podkowy, nałożyć kapturki z cienkiej bibuły papierowej, szczelnie przylegające do powierzchni biegunów. Bieguny magnesu przesuwać wzdłuż i wszerz tuż nad powierzchnią całej warstwy rozsypanych liści. Na podstawie przyciągniętych cząstek do magnesu stwierdzić obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej 250 g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 62

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**MAjeranek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1710883 - 250g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-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 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziele majeranku otarte**

Przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, liście i kwiaty rozdrobnione 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 mnie niż 90% (*m/m*)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Szarozielonooliwkowa |
| 2 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, gorzkawy, bez obcych posmaków |

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 ogółnego,%(m/m) , w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 16 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 4,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,7 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość domieszek, %(m/m), nie więcej niż | 10 | PN-R-87019 |
| 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 | 3 | PN-A-74016 |
| 9 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[208]](#footnote-208)) [[209]](#footnote-209)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[210]](#footnote-210)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[211]](#footnote-211)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 63

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis predmiotu zamówienia**

**MAJONEZ**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871273-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0668383 - 900g  8950PL0585588 - 400g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majonezu.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-N-03010 Statystyczna kontrola jakości - Losowy wybór jednostek produktu do próbki
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**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), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

**2 Wymagania**

2.1 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 |

**2.2 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 | | | | |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z obowiązującym prawem[[212]](#footnote-212).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[213]](#footnote-213).

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[[214]](#footnote-214).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-N-03010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – słoje szklane o masie 400g i 900g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 64

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis predmiotu zamówienia**

**MAJONEZ JEDNOPORCJOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871273-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0561327 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majonezu jednoporcjowego.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-N-03010 Statystyczna kontrola jakości - Losowy wybór jednostek produktu do próbki
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Majonez jednoporcjowy**

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), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

**2 Wymagania**

2.1 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 |

**2.2 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 | | | |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z obowiązującym prawem[[215]](#footnote-215).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[216]](#footnote-216).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 20g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[217]](#footnote-217).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-N-03010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - opakowanie zgrzewalne o masie 20 g wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 65

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**MĄKA PSZENNA TYP 500**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15612100-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0592405 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 500.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 500 przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek;
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
* PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu;
* PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Rutynowa metoda odwoławcza;
* PN-ISO 2171 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu całkowitego;
* PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena;
* PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej;
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.);
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 z późn. zm.);
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.);
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.);
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz.1525 z późn. zm.);

**1.3 Definicja**

Mąka pszenna typ 500 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (Triticum aestivum ssp. vulgare)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Biała z odcieniem żółtym | PN-A-74013 |
| 2 | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty |
| 3 | Smak | Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[218]](#footnote-218)) [[219]](#footnote-219)) [[220]](#footnote-220)).

1. **Trwałość**

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

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[221]](#footnote-221)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[222]](#footnote-222).

**6.3 Przechowywanie:** Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 66

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**MĄKA ZIEMNIACZANA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15312000-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1718397 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki ziemniaczanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki ziemniaczanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali
* PN-A-74704 Przetwory ziemniaczane i skrobiowe – Pobieranie próbek
* [PN-A-74703](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=558186&page=1) [Spożywcze przetwory ziemniaczane i skrobiowe oraz skrobie naturalne - Pobieranie próbek i metody badań mikrobiologicznych](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=558186&page=1)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.);
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Mąka ziemniaczana**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak i zapach | Typowy dla skrobii ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku | PN-A-74706 |
| 2 | Barwa:  - superior standard  - superior  - prima | Czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I  Biała, nie ciemniejsza od wzorca II  Biała, ciemniejsza od wzorca II |
| 3 | Barwa wg systemu CIE, L nie mniej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 93  91  - |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność w %(m/m), nie więcej niż | 20 | PN-A-74706 |
| 2 | Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m) ,nie więcej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 0,35  0,40  0,50 |
| 3 | Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm 2, nie więcej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 50 (tolerancja do 20%)  80 (tolerancja do 20%)  Nie normalizuje się |
| 4 | pH | 5,5-7,5 |
| 5 | Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż:  - superior standard  - superior  - prima | 0,06  0,07  0,10 |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[223]](#footnote-223)) [[224]](#footnote-224)) [[225]](#footnote-225)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 50 000 | PN-A-74703 |
| 2 | Ogólna liczba drożdży w 1g, nie więcej niż | 100 |
| 3 | Ogólna liczba pleśni w 1g, nie więcej niż | 500 |
| 4 | Liczba laseczek Bacillus cereus w 1g, nie więcej niż | 10 |
| 5 | Miano coli | 0,01 |
| 6 | Obecność gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) | Nieobecne w 1g |
| 7 | Obecność pałeczek rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[226]](#footnote-226)).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg. PN-A-74704,

- do badań mikrobiologicznych wg. PN-A-74703.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa o masie od 10 do12kg lub worek papierowy

trzywarstwowy 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 67

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**MIÓD PSZCZELI NATURALNY JEDNOPORCJOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03142100-9 | **klasyfikator hierarchiczny**  89250501010000 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 022 6 815 084, fax. 022 611 91 55

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miodu pszczelego naturalnego jednoporcjowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu pszczelego naturalnego jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-88/A 77626 Miód Pszczeli;
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. 2003 nr 181 poz. 1773);
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z dnia 31 lipca 2007 r.) z późniejszymi zmianami;
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 149/2008 z dnia 29 stycznia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady poprzez ustanowienie załączników II, III i IV ustalających najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości dla produktów wymienionych w załączniku I do wymienionego rozporządzenia;
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 178/2006 z dnia 1 lutego 2006 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w celu ustanowienia załącznika I ustalającego wykaz produktów spożywczych i paszowych, do których stosuje się najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów;
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych;
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
* Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz. Urz. WE, L 10, z 12.01.2002 r., s. 47 z późn. zm.).
  1. **Definicja**

Miód pszczeli - produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi, przeznaczony do obrotu krajowego i na eksport.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Miód powinien być pakowany w opakowania czyste, szczelne, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością o masie od 15 do 30g, zgodnie z obowiązującym prawem1)

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania 2**) | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej | PN-88/A 77626 |
| 2 | Konsystencja | płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrystalizowana |
| 3 | Smak | zmienny, w zależności od odmiany |
| 4 | Zapach | zmienny, w zależności od odmiany |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1)Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2001r. nr 128 poz. 1409) z późniejszymi zmianami.

2)Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773, z 2004 r. Nr 40, poz. 370, Nr 63, poz. 590).

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

Tablica 2. Wymagania fizykochemiczne3)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Wyszczególnienie | Typ miodu | | | | Metody badań według |
| N | NS | S | | PN-88/A-77626 |
| SL | SI |
| Zawartość wody, % (m/m)  nie więcej niż | 20 | | | |  |
| Zawartość cukrów redukujących, % (m/m) nie mniej niż | 60 | 45 | 45 | |  |
| Zawartość sacharozy, % (m/m) nie więcej niż | 5 | | | |  |
| Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, g/100g | 0,1 | | | | Harmonised Methods of theInternational Honey Commission:2002; pkt.8 |
| Liczba diastazowa, (wg skali Schade) nie mniej niż | 8,0 | | | | PN-88/A-77626 |
| Zawartość 5-hydroksymetylofurfurolu (HMF), mg/kg miodu, nie więcej niż | 40,0 | | | |
| Przewodność właściwa mS/cm nie więcej niż | 0,8 | | | |
| Wolne kwasy, nie więcej niż mval/kg | 50 | | | | Harmonised Methods of the International Honey Commission:2002; pkt. 4.1 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem 4)

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem 5)

1. **Trwałość**

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

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-88/A-77626.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Miód powinien być pakowany do czystych, suchych, szczelnie zamkniętych naczyń. Naczynia powinny być wykonane z materiału nie powodującego zmian jakościowych miodu.

**5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – 100 % w opakowaniach małych termo formowalnych od wewnątrz pokryty lakierem o masie od 15 do 30g.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 lutego 2004 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. z dnia 12 marca 2004 r.).

4) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 149/2008 z dnia 29 stycznia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady poprzez ustanowienie załączników II, III i IV ustalających najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości dla produktów wymienionych w załączniku I do wymienionego rozporządzenia.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 178/2006 z dnia 1 lutego 2006 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w celu ustanowienia załącznika I ustalającego wykaz produktów spożywczych i paszowych, do których stosuje się najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.

5)Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005   
w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

6)Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z dnia 31 lipca 2007 r.).

**5.1.2 Opakowania zbiorcze**

Opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe o masie od 3 do 10 kg.

**5.2 Znakowanie**

Na opakowaniu jednostkowym należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* zawartość netto,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem 6)

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu.

ZAŁĄCZNIK 68

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**morele suszone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332410-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915L0000553 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania moreli suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli suszonych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Morele suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Morele bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku moreli |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, morele o elastycznym, giętkim miąższu |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Owoce suszone robaczywe | nieobecne | PN-A-75101-16 |
| 2 | Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż | 12 |
| 3 | Owoce suszone z objawami zapleśnienia | niedopuszczalne |
| 4 | Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 5 | Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[227]](#footnote-227)) [[228]](#footnote-228)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[229]](#footnote-229).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[230]](#footnote-230).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 69

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**MUSZTARDA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871250-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0000199 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86964 Musztarda
* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* PN-EN 12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Musztarda**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania | Opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości | PN-A-86964 |
| 2 | Barwa i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej |
| 3 | Konsystencja | Masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek |
| 4 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw  i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu: 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 |

2.2 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  PN-EN 12145 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[231]](#footnote-231),[[232]](#footnote-232).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[233]](#footnote-233)

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[234]](#footnote-234).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – słoje lub butelki z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 70

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**MUSZTARDA JEDNOPORCJOWA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871250-1 | **Indeks materiałowy**  JIM  8950PL0561319 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy jednoporcjowej. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy jednoporcjowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86964 Musztarda
* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* PN-EN 12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Musztarda**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania | Opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości | PN-A-86964 |
| 2 | Barwa i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej |
| 3 | Konsystencja | Masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek |
| 4 | Zapach | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw  i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu: 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 |

2.2 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  PN-EN 12145 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[235]](#footnote-235),[[236]](#footnote-236).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[237]](#footnote-237)

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 20 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[238]](#footnote-238).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowanie zgrzewalne o masie 20g wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 71

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**nektar z czarnej porzeczki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15321000-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0001892 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektaru z czarnej porzeczki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektaru z czarnej porzeczki przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**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[[239]](#footnote-239).

**2 Wymagania**

2.1 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 |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[240]](#footnote-240)) [[241]](#footnote-241)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[242]](#footnote-242).

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

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 1l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[243]](#footnote-243)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny nektaru, uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 Ocena barwy**

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml nektaru. Barwę ocenić wzrokowo, w świetle dziennym, trzymając probówkę na białym tle.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml nektaru o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 72

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**OCET**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871110-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0857022 – 0,5l  8950PL1222333 – 1l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania octu.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ocet**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt rozlewany do pojemników szklanych (butelek) wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem 1)

Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców:

- przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,

- innych produktów pochodzenia rolniczego, zawierających skrobię, cukry lub skrobię i cukry, włączając, lecz nie ograniczając go do ziarna zboż, słodu jęczmiennego, serwatki.

Inne składniki i materiały pomocnicze zgodnie z obowiązującym prawem 2)

Niżej podane substancje nie powinny być stosowane w produkcji octu:

- sztuczne dodatki smakowo-aromatyczne,

- sztuczne i naturalne olejki winogronowe,

- pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne,

- substancje wyekstrahowane z wytłoków,

- kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiejkolwiek substancji w której dodatek jest dozwolony.

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml | 50 | Według 5.2.3.1 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu (ułamek objętościowy), % nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-09 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[244]](#footnote-244),[[245]](#footnote-245).

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[246]](#footnote-246).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według Tablicy 1.

**5.2.3.1 Oznaczanie kwasowości ogólnej metodą potencjometryczną**

Elektrodę kombinowaną i elektrodę kalomelową przechowywać w nasyconym roztworze chlorku potasu, a elektrodę szklaną w wodzie destylowanej.

Bezpośrednio przed pomiarem sprawdzić prawidłowość wskazań pehametru przy użyciu roztworu buforowego o pH=7,0.

Wykonanie oznaczenia

Do zlewki o pojemności 100ml pobrać pipetą 20 ml octu, umieścić zlewkę na mieszadle magnetycznym i zanurzyć w occie elektrody. Dla zapewnienia pełnego zanurzenia elektrod można dodać do 20 ml wody destylowanej. Próbkę miareczkować przy ciągłym mieszaniu mianowanym roztworem wodorotlenku sodowego o stężeniu 0,1 mol/l lub wodorotlenkiem potasowym o stężeniu 0,1 mol/l w temperaturze pokojowej. Miareczkowanie prowadzić porcjami do pH=6,0 a następnie kroplami do pH=7,0. Czas trwania miareczkowania nie powinien być krótszy niż 3 minuty.

Kwasowość ogólna X wyrażoną w gramach określonego kwasu na litr obliczyć według wzoru

X=M\*V\*k\*1000/V0

w którym:

V- objętość mianowanego roztworu wodorotlenku sodowego lub potasowego, ml

V0 – objętość octu pobranego do miareczkowania, ml

M- miano (molowość) roztworu wodorotlenku sodowego lub potasowego

k- współczynnik przeliczeniowy na odpowiedni kwas

k=0,067 przy przeliczaniu kwasowości na kwas jabłkowy

k=0,075 przy przeliczaniu kwasowości na kwas winowy

k=0,064 przy przeliczaniu kwasowości na kwas cytrynowy.

Za wynik końcowy przyjąć średnią arytmetyczną dwóch równoległych oznaczeń, między którymi rozbieżności nie powinny przekraczać 1%. Wyniki równoległych oznaczeń podać z dokładnością do 0,01, wynik końcowy z dokładnością do 0,1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – ocet pakowany w butelki szklane lub plastikowe z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,5l lub 1l.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - zgrzewka termokurczliwa ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 73

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ogórki konserwowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1734757 – 0,9l  8915PL1038449 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków konserwowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ogórki konserwowe**

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  - ogórków  - zalewy  - przypraw | Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania  kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia  Barwa jasnożółta; klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw  Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, czosnek, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca żółta; dopuszcza się również stosowanie: baldachów kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, czosnku lub korzenia chrzanu, gorczycy oraz wyciągów z pozostałych przypraw, tj. czosnku, w przypadku użycia korzenia chrzanu (i odwrotnie), pieprzu czarnego, ziela angielskiego, liści laurowych |
| 2 | Konsystencja i przekrój poprzeczny | Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona |
| 3 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość ogórków, cm  - długość  - średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym  miejscu | 6,0-11,0  do 4,5  (ale nie więcej niż połowa długości ogórków) | pkt. 5.2.3 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m) | 0,5-1,0 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 5 | Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[247]](#footnote-247)) [[248]](#footnote-248)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[249]](#footnote-249)).

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[[250]](#footnote-250)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 74

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**OLEJ RZEPAKOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15411100-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8945PL0003357 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-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 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U.   
  z 2004 r. nr 73, poz.663 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**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)

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

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 | Liczna 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 |
| 12 | Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż | 2 | Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[251]](#footnote-251) |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[252]](#footnote-252),[[253]](#footnote-253),[[254]](#footnote-254).

1. **Objętość netto**

Olej rzepakowy o objętości netto 1 l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[255]](#footnote-255).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 5555.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech produktu**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości 1 l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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 tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 75

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**OLEJ SŁONECZNIKOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15411100-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8945PL0032214 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju słonecznikowego.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-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 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U.   
  z 2004 r. nr 73, poz.663 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia
* 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**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)

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

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 |
| 12 | Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż | 2 | Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[256]](#footnote-256) |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[257]](#footnote-257),[[258]](#footnote-258),[[259]](#footnote-259).

1. **Objętość netto**

Olej słonecznikowy o objętości netto 1 l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[260]](#footnote-260).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 5555.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech produktu**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości 1 l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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 tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 76

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**oliwa z oliwek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15411110-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8945PL1708972 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-EN ISO 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (EWG) Nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991r.w sprawie właściwości oliwy   
  z oliwek i oliwy z wytłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy ( Dz. U. L 248   
  z 05.09.1991, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**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 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 |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem[[261]](#footnote-261)) [[262]](#footnote-262)) [[263]](#footnote-263)).

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 1 l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[264]](#footnote-264).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 5555 i aktualnie obowiązującego prawa[[265]](#footnote-265).

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ii wymaganiami zawartymi w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – butelki szklane o pojemności 1l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 77

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**oliwki zielone konserwowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **pis wg słownika CPV**  kod CPV  15331450-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1222323 – 0,9l  8915PL1222326 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwek zielonych konserwowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwek zielonych konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Oliwki zielone konserwowe**

Produkt otrzymany ze świeżych zielonych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, o barwie oliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,2 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-17 |
| 4 | Masa netto oliwek po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż | 65 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[266]](#footnote-266)) [[267]](#footnote-267)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[268]](#footnote-268)).

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[[269]](#footnote-269)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 78

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**oregano**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1030562 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-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-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-ISO 1208 Przyprawy - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Oregano**

Suszone, rozdrobnione liście rośliny Origanum vulgare L.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Jasnoszarozielona do oliwkowozielonej |
| 2 | Zapach | Aromatyczny, przyjemny, delikatny, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, lekko gorzkawy i piekący, bez obcych posmaków |

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) 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-ISO 1208 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[270]](#footnote-270)) [[271]](#footnote-271)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[272]](#footnote-272)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[273]](#footnote-273)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg. PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 79

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**orzeszki ziemne solone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332310-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL1727868 – 80g  8930PL1727852 – 150g  8930PL1727854 – 400g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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).

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Orzeszki ziemne solone**

Produkt otrzymany przez prażenie, łuskanie, obieranie owoców rośliny Anachis hypogaca L., z dodatkiem soli

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Orzechy całkowicie pozbawione skórki, łuski; kształt typowy; bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni |
| 2 | Barwa | Od kremowej do jasnobeżowej |
| 3 | Konsystencja | Twarda |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[274]](#footnote-274)) [[275]](#footnote-275)) [[276]](#footnote-276)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[277]](#footnote-277)).

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[[278]](#footnote-278)).

1. **Trwałość**

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

**5. Badania**

**5.1 Metody badań**

**5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.1.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 80

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**PALUSZKI**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15820000-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1077370 - 100g  8920PL1711094 - 300g  8920PL1711098 - 400g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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-74104 Pieczywo- Pobieranie próbek i kontrola jakości.
* PN-A-74108 Pieczywo- Metody badań.
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Paluszki**

Pieczywo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, zawierające nie więcej niż 7% (m/m) soli w suchej masie, posypane solą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez uszkodzeń, dopuszcza się do 7%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych | PN-A-74108 |
| 2 | Barwa | Od jasnozłocistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy |
| 3 | Powierzchnia | Błyszcząca lub matowa częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki), z widoczną solą |
| 4 | Przełom | Porowaty |
| 5 | Konsystencja | Stała, krucha |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla danego wyrobu i użytych dodatków smakowych, bez obcych zapachów i posmaków |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż | 80 | PN-A-74108 |
| 2 | Zawartość soli , % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[279]](#footnote-279)) [[280]](#footnote-280)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[281]](#footnote-281).

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[[282]](#footnote-282))

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem od 70 g do 400 g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 81

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**papryka konserwowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1734770 – 0,9l  8915PL1038454 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki konserwowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców i warzyw z wadami
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Papryka konserwowa**

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - papryki  - zalewy | Strąki krojone na połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany  Opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw |
| 2 | Konsystencja | Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 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 | 5,0 | PN-A-75101-2 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,4 | PN-A-75101-4 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż | 5 | PN-A-75101-16 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[283]](#footnote-283)) [[284]](#footnote-284)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[285]](#footnote-285)).

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[[286]](#footnote-286)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 82

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**papryka chili**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1517333 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki chili.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki chili przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-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 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Papryka chili**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek |
| 2 | Barwa | Czerwona |
| 3 | Zapach | Typowy, Intensywny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Ostry, silnie piekący i palący, 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 | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, 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 | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[287]](#footnote-287)) [[288]](#footnote-288)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[289]](#footnote-289)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[290]](#footnote-290)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 83

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**pieczarki konserwowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1038612 - 0,9l  8915PL1038498 - 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieczarek konserwowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek konserwowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Pobieranie próbek
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Pieczarki konserwowe**

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą; | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym;  barwa zalewy słomkowa |
| 3 | Konsystencja | Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się |
| 4 | Smak i zapach | Korzennokwaśny, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość, cm  - średnica kapeluszy  - długość trzonów, nie większa niż | od 1,0 do 4,0  1,5 | PN-A-78509 |
| 2 | Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż | 4,0 |
| 3 | Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | nie dopuszcza się |
| 4 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,% (m/m) | od 0,8 do 1,5 |
| 5 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m) | od 1,0 do 2,0 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego  - pochodzenia zwierzęcego | 0,02  niedopuszczalna |
| 8 | Stosunek masy grzybów po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 60 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[291]](#footnote-291)) [[292]](#footnote-292)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[293]](#footnote-293)).

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[[294]](#footnote-294).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 78508.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 84

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**PŁATKI ZBOŻOWE CZEKOLADOWE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613310-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1600393 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków zbożowych czekoladowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków zbożowych czekoladowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 20.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Płatki zbożowe czekoladowe**

Produkt zbożowy otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki kukurydzianej, pszennej lub ryżowej, z dodatkiem kakao, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[295]](#footnote-295)) [[296]](#footnote-296)) [[297]](#footnote-297)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[298]](#footnote-298)).

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

3 Trwałość

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

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[299]](#footnote-299)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 85

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**PŁATKI KUKURYDZIANE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613311-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0000165 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN- EN ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Rutynowa metoda odwoławcza
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L338 z 20.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Płatki kukurydziane**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[300]](#footnote-300)) [[301]](#footnote-301)) [[302]](#footnote-302)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[303]](#footnote-303)).

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

3 Trwałość

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

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[304]](#footnote-304)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 86

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**płatki migdałowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332000-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL1727725 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków migdałowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków migdałowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Płatki migdałowe**

Pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, odmian uprawnych Prunus amygdalus L. poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Plasterki o grubości (ok.1mm-1,5mm), o kształcie podłużnym, zaokrąglonym, bez pozostałości skórki, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość płatków połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa | Biało-kremowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla migdałów, bez zapachów i posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[305]](#footnote-305)) [[306]](#footnote-306)) [[307]](#footnote-307)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[308]](#footnote-308).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 300g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[309]](#footnote-309)).

1. **Trwałość**

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

**5. Badania**

**5.1 Metody badań**

**5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe zgrzewane.

Opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywności.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 87

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**PŁATKI OWSIANE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613380-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL1030514 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków owsianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74007 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Płatki owsiane - produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddaniu obróbce hydrotermicznej

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Szarobiała o różnych odcieniach | PN-A-74013 |
| 2 | Smak | Swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 3 | Zapach | Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[310]](#footnote-310)) [[311]](#footnote-311)) [[312]](#footnote-312)).

1. **Trwałość**

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

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 400g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[313]](#footnote-313)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 88

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**powidła śliwkowe jednoporcjowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332100-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1728072 – 25g  8915PL1728073 – 30g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania powideł śliwkowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego powideł śliwkowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75102 Przetwory owocowe – Powidła śliwkowe
* 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-75101-17 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
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A-75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Powidła śliwkowe**

Produkt o odpowiedniej konsystencji, otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgierek i/lub innych gatunków śliwek świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników |
| 2 | Barwa | Brunatna z odcieniem czerwonym |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych |
| 5 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.2 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: | 54 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż: | 0,9 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż:  Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł, nie więcej niż:  do 500g | 0,1  1pestka +1fragment lub 2 fragmenty | PN-A-75101-17 |
| 5 | Obecność szkodników (roztoczy) | niedopuszczalna | PN-A-75102 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[314]](#footnote-314)) [[315]](#footnote-315)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-08 |
| 3 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-10 |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[316]](#footnote-316).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych, fizykochemicznych wg PN-A 75050,

- do badań mikrobiologicznych wg PN-A-75050 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe:

- termoformowane a’ 25g lub a’ 30g o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,

- typu alupak a’ 25g lub a’ 30g o kształcie podstawy koła.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 900g do 2400g.

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

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 na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 89

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**PRZECIER ogórkowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1038669 – 0,9l  8915PL1038496 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przecieru ogórkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru ogórkowego przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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-75101-10 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przecier ogórkowy**

Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Typowa dla ogórków kwaszonych |
| 2 | Konsystencja | Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż | 4 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[317]](#footnote-317)) [[318]](#footnote-318)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[319]](#footnote-319).

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[[320]](#footnote-320).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielona przekładka tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 90

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**PRZYPRAWA DO DROBIU**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1711052 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do drobiu.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do drobiu przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do drobiu**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół : papryka słodka (nie mniej niż 14%), majeranek ( nie mniej niż 6%), cebula (nie mniej niż 6%), papryka ostra (nie mniej niż 5%), czosnek ( nie mniej niż 3%), kminek (nie mniej niż 3%), możliwy jest także dodatek pieprzu czarnego, tymianku, kolendry, goździków, kozieradki, cynamonu, imbiru, nasion gorczycy, nasion kopru i soli,

przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw z drobiu.

**2 Wymagania**

2.1 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 składnikom |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, 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 | 12,0 | 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 olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,2 | PN-EN ISO 6571 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[321]](#footnote-321),[[322]](#footnote-322).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[323]](#footnote-323).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[324]](#footnote-324).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 948 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, 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 stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 91

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**PRZYPRAWA DO MIĘSA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0000209 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do mięsa.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do mięsa przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do mięsa**

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

W skład mieszanki może wchodzić: czosnek (nie mniej niż 10%), gorczyca biała, kminek, kolendra (nie mniej niż 7%), majeranek, papryka słodka, cząber ( nie mniej niż 3,6%), chili, cebula (nie mniej niż 2%), cukier i sól

**2 Wymagania**

2.1 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 składnikom |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, 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 | 12,0 | 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 olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,2 | PN-EN ISO 6571 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[325]](#footnote-325),[[326]](#footnote-326).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[327]](#footnote-327).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[328]](#footnote-328).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 948 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, 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 stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 92

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**PRZYPRAWA DO RYB**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0000212 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do ryb.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do ryb przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do ryb**

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

W skład mieszanki może wchodzić: bazylia (nie mniej niż 10%), gorczyca biała, imbir, tymianek( nie mniej niż 3%), natka pietruszki (nie mniej niż 3%), kwas cytrynowy, rozmaryn, pieprz, koper, kolendra kurkuma, sól, cukier.

**2 Wymagania**

2.1 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 składnikom |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, 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 | 12,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0 | PN-ISO 930 |
| 3 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,2 | PN-EN ISO 6571 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[329]](#footnote-329),[[330]](#footnote-330).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[331]](#footnote-331).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[332]](#footnote-332).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 948 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, 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 stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 93

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**przyprawa do ZUP w płynie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **Indeks materiałowy**  JIM  8950PL1517318 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do zup w płynie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do zup w płynie.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszej specyfikacji technicznej są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

W przypadku powołań datowanych ma zastosowanie wyłącznie wydanie cytowane. W przypadku powołań niedatowanych stosuje się ostatnie wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowywanie próbek
* 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
* PN-EN ISO 6785 Mleko i przetwory mleczne – Wykrywanie Salmonella spp.
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne – Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni – Metoda płytkowa w temperaturze 25°C
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 2 | 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 |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[333]](#footnote-333)) [[334]](#footnote-334)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* w 0,01 g | nieobecne | PN-ISO 7251 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) w 0,1 g | nieobecne | PN-EN ISO 6888-3 |
| 3 | Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g | nieobecne | PN-EN ISO 6785 |
| 4 | Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż | 1000 | PN-ISO 6611 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[335]](#footnote-335)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1000g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[336]](#footnote-336)).

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Pobieranie próbek**

Wg PN-A-79008.

**5.2 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 i gorącej wody.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

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

Wg PN-A-79011-3.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Przyprawa do potraw w płynie powinna być pakowana w ciemne butelki plastikowe lub szklane. Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny być czyste, szczelnie zamknięte, nieuszkodzone mechanicznie.

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowaniem transportowym przyprawy do potraw w płynie powinno być pudło z tektury wyposażone w kratki otwarte.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 94

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**PRZYPRAWA UNIWERSALNA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1711053 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy uniwersalnej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy uniwersalnej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-R-87027 Surowce zielarskie - Metody oznaczania szkodników
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa uniwersalna**

Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych, suszonych warzyw (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 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 |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, słony |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-R-87019 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 3 |
| 3 | Zawartość olejku w mieszankach przyprawowych (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 |
| 4 | Stopień rozdrobnienia (nie dotyczy surowców całych i krojonych)  - przesiew przez sita o boku oczka 0,5 mm, % nie mniej niż  - przesiew przez sita o boku oczka 0,3 mm, % nie więcej niż | 50  70 | PN-A-86967 |
| 5 | 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 |
| 6 | Obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości | nieobecne | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[337]](#footnote-337),[[338]](#footnote-338).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[339]](#footnote-339).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[340]](#footnote-340).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-R-87019 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 95

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**rodzynki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222115-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL1727690 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 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).

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Rodzynki**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Rodzynki całe, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; wolne od części łodyg i od szypułek, kształt owalny, lekko spłaszczony  Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości |
| 2 | Barwa | Od ciemnobursztynowej do brązowej; niedopuszczalny biały nalot na powierzchni |
| 3 | Konsystencja | Miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla rodzynek, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Słodki, bez posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[341]](#footnote-341)) [[342]](#footnote-342)) [[343]](#footnote-343)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[344]](#footnote-344).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 150g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[345]](#footnote-345)).

1. **Trwałość**

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

**5. Badania**

**5.1 Metody badań**

**5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe zgrzewane.

Opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywności.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 96

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**ROSÓŁ WOŁOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891500-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8935PL1517317 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rosołu wołowego.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* 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 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Rosół wołowy**

Wodny roztwór uzyskiwany przez gotowanie mięsa wołowego lub otrzymywanie z ekstraktu wołowego oraz wody, z dodatkiem lub bez dodatku warzyw lub ich ekstraktów, substancji aromatycznych, tłuszczu, przypraw i ich naturalnych ekstraktów lub destylatów oraz innych składników spożywczych wpływających na poprawę smaku, a także dodatków do żywności.

Gotowy do spożycia bulion i rosół uzyskuje się również przez rekonstytucję, zgodnie ze sposobem użycia, ekwiwalentnej mieszaniny zagęszczonych, pastowanych, wysuszonych lub zamrożonych składników.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Odpowiednia dla postaci produktu |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy bez obcych posmaków i zapachów |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[346]](#footnote-346),[[347]](#footnote-347).

2.3 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 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[348]](#footnote-348).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[349]](#footnote-349).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wiaderko z tworzywa sztucznego lub torebka foliowa zgrzewana.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością,

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki do 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

ZAŁĄCZNIK 97

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**Sałatka szwedzka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1038618 – 0,9l  8915PL1038472 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki szwedzkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki szwedzkiej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sałatka szwedzka**

Produkt otrzymany z pokrojonych w plasterki świeżych ogórków (63%), w zalewie z dodatkiem

octu(9%), soli(1%), cukru(9%), wody(18%), przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - warzyw  - zalewy | Ogórki pokrojone w plastry, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, pokryte całkowicie zalewą  Dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej |
| 2 | Konsystencja | Składniki miękkie lecz nie rozpadające się |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[350]](#footnote-350)) [[351]](#footnote-351)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[352]](#footnote-352).

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[[353]](#footnote-353).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l i 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 98

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**Sałatka warzywna 5-składnikowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1038604 – 0,9l  8915PL1038465 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 5-składnikowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 5-składnikowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sałatka warzywna 5-składnikowa**

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[354]](#footnote-354)) [[355]](#footnote-355)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[356]](#footnote-356)).

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[[357]](#footnote-357))

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia sałatki warzywnej 5-składnikowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l i 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 99

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**Sałatka z czerwonej kapusty**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1734773 – 0,9l  8915PL1038469 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki z czerwonej kapusty.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki z czerwonej kapusty przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Sałatka z czerwonej kapusty**

Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej (60%), w zalewie z dodatkiem octu (7%), cukru (10%), soli (2%), wody (18%), kwasku cytrynowego (3%), przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-04 |
| 2 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A-75101-10 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 5 | Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[358]](#footnote-358)) [[359]](#footnote-359)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[360]](#footnote-360).

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[[361]](#footnote-361).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l i 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 100

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**seler konserwowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1356248 – 300g  8915PL1263142 – 320g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera konserwowego.

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

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Seler konserwowy**

Produkt otrzymany z pokrojonego w cienkie paski korzenia selera, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Seler rozdrobniony ( pocięty w paski), w klarownej zalewie |
| 2 | Barwa | Biała z odcieniem kremowym, wyrównana |
| 2 | Konsystencja | Wyrównana, miękka, lecz nie rozgotowana, zachowany kształt nadany przy rozdrobnieniu |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla selera, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Stosunek masy selera po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[362]](#footnote-362)) [[363]](#footnote-363)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[364]](#footnote-364)).

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[[365]](#footnote-365)).

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

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

ZAŁĄCZNIK 101

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**śliwki suszone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332410-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000554 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Śliwki suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Śliwki bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu, |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Owoce suszone robaczywe | nieobecne | PN-A-75101-16 |
| 2 | Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż | 12 |
| 3 | Owoce suszone z objawami zapleśnienia | niedopuszczalne |
| 4 | Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 5 | Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |
| 8 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 35 | PN-A-75201 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[366]](#footnote-366)) [[367]](#footnote-367)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[368]](#footnote-368).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[369]](#footnote-369).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia śliwek suszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu śliwek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 102

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sok jabłkowy 0,2l**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15321600-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000120 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sok jabłkowy**

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub 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[[370]](#footnote-370), utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[371]](#footnote-371)) [[372]](#footnote-372)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[373]](#footnote-373)).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[374]](#footnote-374).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia soku jabłkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 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.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK z przyklejoną słomką wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 103

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sok jabłkowy 1l**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15321600-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000118 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sok jabłkowy**

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub 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[[375]](#footnote-375), utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[376]](#footnote-376)) [[377]](#footnote-377)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[378]](#footnote-378).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 1l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[379]](#footnote-379))

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia soku jabłkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 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.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 104

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sok pomarańczowy 0,2l**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15321100-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000122 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sok pomarańczowy**

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy surowego lub 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[[380]](#footnote-380), utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę |
| 2 | Barwa | Żółta lub żółtopomarańczowa |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[381]](#footnote-381)) [[382]](#footnote-382)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[383]](#footnote-383).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[384]](#footnote-384).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia soku pomarańczowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 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.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperature 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.6 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK z przyklejoną słomką wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 105

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sok pomarańczowy 1l**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15321100-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000115 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sok pomarańczowy**

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy surowego lub 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[[385]](#footnote-385), utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę |
| 2 | Barwa | Żółta lub żółtopomarańczowa |
| 3 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[386]](#footnote-386)) [[387]](#footnote-387)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[388]](#footnote-388).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 1l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[389]](#footnote-389).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia soku pomarańczowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 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.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 106

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sok pomidorowy 100% naturalny**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15322000-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1719424 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomidorowego 100% naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomidorowego 100% naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sok pomidorowy 100% naturalny**

Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Sok naturalnie mętny, nieklarowny, z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[390]](#footnote-390)) [[391]](#footnote-391)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[392]](#footnote-392).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 3l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[393]](#footnote-393)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 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.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę 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**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartony typu „bag - in - box” wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 107

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sok wieloowocowy 1l**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15321600-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0024760 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sok wieloowocowy**

Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (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[[394]](#footnote-394), utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny lub naturalnie mętny |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[395]](#footnote-395)) [[396]](#footnote-396)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[397]](#footnote-397)).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 1l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[398]](#footnote-398).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia soku wieloowocowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 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.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 108

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sok wieloowocowy 0,2l**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15321600-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0001566 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sok wieloowocowy**

Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (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[[399]](#footnote-399), utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny lub naturalnie mętny |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.2 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[400]](#footnote-400)) [[401]](#footnote-401)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[402]](#footnote-402)).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[403]](#footnote-403).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia soku wieloowocowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Ocena wyglądu**

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

**5.2.3 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.

**5.2.4 Ocena zapachu i smaku**

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK z przyklejoną słomką wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 109

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**specjalny koncentrat kompotu-AGRESTOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332100-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL0981015 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22  6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania specjalnego koncentratu kompotu-agrestowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego specjalnego koncentratu kompotu-agrestowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-5 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-9 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* PN-A-75052-2 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A-75052-3 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* PN-A-75052-4 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-5 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A-75052-8 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* PN-EN ISO 90-1 Opakowania metalowe lekkie - Definicje i metody określania wymiarów i pojemności – Część 1: Puszki
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Specjalny koncentrat kompotu-agrestowy**

Produkt otrzymywany z agrestu świeżego lub mrożonego, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub bez dodatku zagęszczonych soków owocowych, syropów skrobiowych lub cukrowych, kwasu askorbinowego, miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd po przyrządzeniu | Typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.2 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 | 60,0 | PN-A-75101-2 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-4 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,35 | PN-A-75101-5 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego, %(m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-75101-9 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość owoców, w stosunku do rzeczywistej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[404]](#footnote-404)) [[405]](#footnote-405)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowań | szczelne | PN-A-75052-2 |
| 2 | Trwałość wyrobu badana metodą próby termostatowej | wygląd opakowania i cechy organoleptyczne wyrobu termostatowanego bez zmian w porównaniu z wyrobem nie termostatowanym | PN-A-75052-3 |
| 3 | Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż | 50 | PN-A-75052-5 |
| 4 | Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-8 |
| 5 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-10 |

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 3l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[406]](#footnote-406)).

**4Trwałość**

Okres przydatności do spożycia specjalnych koncentratów kompotów-agrestowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050,

- do badań mikrobiologicznych wg PN-A-75050 i PN-A-75052-4.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzenie cech organoleptycznych wykonać po przyrządzeniu specjalnego koncentratu kompotu agrestowego na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki konserwowe z blachy stalowej cynowanej elektrolitycznie, okrągłe, dwuczęściowe lub trzyczęściowe, cylindryczne lub przewężone, z zewnętrznym i wewnętrznym żebrowaniem lub bez żebrowania, z wieczkiem łatwootwieralnym lub bez takiego wieczka, wg PN-EN ISO 90-1, lakierowane zewnętrznie i wewnętrznie. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Puszki powinny być ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 110

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**specjalny koncentrat kompotu-truskawkowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332100-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL0561572 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22  6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania specjalnego koncentratu kompotu-truskawkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego specjalnego koncentratu kompotu-truskawkowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

**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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-5 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-9 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* PN-A-75052-2 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A-75052-3 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* PN-A-75052-4 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-5 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A-75052-8 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* PN-EN ISO 90-1 Opakowania metalowe lekkie - Definicje i metody określania wymiarów i pojemności – Część 1: Puszki
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Specjalny koncentrat kompotu-truskawkowy**

Produkt otrzymywany z truskawek świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub bez dodatku zagęszczonych soków owocowych, syropów skrobiowych lub cukrowych, kwasu askorbinowego, miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd po przyrządzeniu | Typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.2 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 | 60,0 | PN-A-75101-2 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-4 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,35 | PN-A-75101-5 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego, %(m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-75101-9 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość owoców,%(m/m) w stosunku do rzeczywistej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[407]](#footnote-407)) [[408]](#footnote-408)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowań | szczelne | PN-A-75052-2 |
| 2 | Trwałość wyrobu badana metodą próby termostatowej | wygląd opakowania i cechy organoleptyczne wyrobu termostatowanego bez zmian w porównaniu z wyrobem nie termostatowanym | PN-A-75052-3 |
| 3 | Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż | 50 | PN-A-75052-5 |
| 4 | Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-8 |
| 5 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-10 |

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 3l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[409]](#footnote-409)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia specjalnych koncentratów kompotów-truskawkowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesięce od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050,

- do badań mikrobiologicznych wg PN-A-75050 i PN-A-75052-4.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzenie cech organoleptycznych wykonać po przyrządzeniu specjalnego koncentratu kompotu truskawkowego na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki konserwowe z blachy stalowej cynowanej elektrolitycznie, okrągłe, dwuczęściowe lub trzyczęściowe, cylindryczne lub przewężone, z zewnętrznym i wewnętrznym żebrowaniem lub bez żebrowania, z wieczkiem łatwootwieralnym lub bez takiego wieczka, wg PN-EN ISO 90-1, lakierowane zewnętrznie i wewnętrznie. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Puszki powinny być ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 111

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**specjalny koncentrat kompotu-wieloowocowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332100-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL0561268 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22  6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania specjalnego koncentratu kompotu-wieloowocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego specjalnego koncentratu kompotu-wieloowocowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-5 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-9 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* PN-A-75052-2 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A-75052-3 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* PN-A-75052-4 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-5 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A-75052-8 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* PN-EN ISO 90-1 Opakowania metalowe lekkie - Definicje i metody określania wymiarów i pojemności – Część 1: Puszki
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Specjalny koncentrat kompotu-wieloowocowy**

Produkt otrzymywany z co najmniej dwóch gatunków owoców świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub bez dodatku zagęszczonych soków owocowych, syropów skrobiowych lub cukrowych, kwasu askorbinowego, miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd po przyrządzeniu | Typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.2 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 | 60,0 | PN-A-75101-2 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-4 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,35 | PN-A-75101-5 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego, %(m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-75101-9 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość owoców w stosunku do rzeczywistej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[410]](#footnote-410)) [[411]](#footnote-411)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowań | szczelne | PN-A-75052-2 |
| 2 | Trwałość wyrobu badana metodą próby termostatowej | wygląd opakowania i cechy organoleptyczne wyrobu termostatowanego bez zmian w porównaniu z wyrobem nie termostatowanym | PN-A-75052-3 |
| 3 | Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż | 50 | PN-A-75052-5 |
| 4 | Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-8 |
| 5 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-10 |

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 3l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[412]](#footnote-412)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia specjalnych koncentratów kompotów-wieloowocowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050,

- do badań mikrobiologicznych wg PN-A-75050 i PN-A-75052-4.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzenie cech organoleptycznych wykonać po przyrządzeniu specjalnego koncentratu kompotu wieloowocowego na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki konserwowe z blachy stalowej cynowanej elektrolitycznie, okrągłe, dwuczęściowe lub trzyczęściowe, cylindryczne lub przewężone, z zewnętrznym i wewnętrznym żebrowaniem lub bez żebrowania, z wieczkiem łatwootwieralnym lub bez takiego wieczka, wg PN-EN ISO 90-1, lakierowane zewnętrznie i wewnętrznie.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Puszki powinny być ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 112

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**specjalny koncentrat kompotu-wiśniowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332100-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8930PL0561259 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22  6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania specjalnego koncentratu kompotu-wiśniowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego specjalnego koncentratu kompotu-wiśniowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-5 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-9 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* 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
* PN-A-75052-2 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A-75052-3 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* PN-A-75052-4 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-5 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A-75052-8 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* PN-EN ISO 90-1 Opakowania metalowe lekkie - Definicje i metody określania wymiarów i pojemności – Część 1: Puszki
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Specjalny koncentrat kompotu-wiśniowy**

Produkt otrzymywany z wiśni świeżych lub mrożonych, w roztworze wodnym cukru, z dodatkiem lub bez dodatku zagęszczonych soków owocowych, syropów skrobiowych lub cukrowych, kwasu askorbinowego, miodu pszczelego, barwników i aromatów naturalnych lub identycznych z naturalnymi, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd po przyrządzeniu | Typowy dla kompotu z deklarowanych w nazwie owoców, owoce bez pestek |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny |

2.2 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 | 60,0 | PN-A-75101-2 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż | 1,0 | PN-A-75101-4 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,35 | PN-A-75101-5 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego, %(m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-75101-9 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,01 | PN-A-75101-18 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość owoców, w stosunku do rzeczywistej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[413]](#footnote-413)) [[414]](#footnote-414)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowań | szczelne | PN-A-75052-2 |
| 2 | Trwałość wyrobu badana metodą próby termostatowej | wygląd opakowania i cechy organoleptyczne wyrobu termostatowanego bez zmian w porównaniu z wyrobem nie termostatowanym | PN-A-75052-3 |
| 3 | Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż | 50 | PN-A-75052-5 |
| 4 | Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-8 |
| 5 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-10 |

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 3l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[415]](#footnote-415)).

**4Trwałość**

Okres przydatności do spożycia specjalnych koncentratów kompotów-wiśniowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050,

- do badań mikrobiologicznych wg PN-A-75050 i PN-A-75052-4.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzenie cech organoleptycznych wykonać po przyrządzeniu specjalnego koncentratu kompotu wiśniowego na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki konserwowe z blachy stalowej cynowanej elektrolitycznie, okrągłe, dwuczęściowe lub trzyczęściowe, cylindryczne lub przewężone, z zewnętrznym i wewnętrznym żebrowaniem lub bez żebrowania, z wieczkiem łatwootwieralnym lub bez takiego wieczka, wg PN-EN ISO 90-1, lakierowane zewnętrznie i wewnętrznie.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Puszki powinny być ułożone warstwami na europalecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, paleta ostreczowana folią. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 113

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**szczaw konserwowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331400-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1734779 – 0,9l  8915PL1038489 – 1,5l |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczawiu konserwowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Szczaw konserwowy**

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie |
| 2 | Konsystencja | Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-75101-10 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[416]](#footnote-416)) [[417]](#footnote-417)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[418]](#footnote-418)).

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[[419]](#footnote-419))

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia szczawiu konserwowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 114

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**WAFELki czekoladowe o smaku orzechowym**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15840000-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1600423 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafelków czekoladowych o smaku orzechowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafelków czekoladowych o smaku orzechowym przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafelki czekoladowe o smaku orzechowym**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem orzechowym, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, wyrażona ułamkiem masowym %, nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, wyrażona ułamkiem masowym % nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %, nie więcej niż: | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[420]](#footnote-420),[[421]](#footnote-421).

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[422]](#footnote-422).

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[[423]](#footnote-423).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 115

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**WAFELki czekoladowe o smaku toffi**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15840000-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1600442 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafelków czekoladowych o smaku toffi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafelków czekoladowych o smaku toffi przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafelki czekoladowe o smaku toffi**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem o smaku toffi, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, wyrażona ułamkiem masowym %, nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, wyrażona ułamkiem masowym % nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[424]](#footnote-424),[[425]](#footnote-425).

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[426]](#footnote-426).

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[[427]](#footnote-427).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 116

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**WAFELki czekoladowe o smaku kokosowym**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15840000-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1600414 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafelków czekoladowych o smaku kokosowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafelków czekoladowych o smaku kokosowym przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafelki czekoladowe o smaku kokosowym**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa lub biała  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, wyrażona ułamkiem masowym %, nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, wyrażona ułamkiem masowym % nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[428]](#footnote-428),[[429]](#footnote-429).

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[430]](#footnote-430).

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[[431]](#footnote-431).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 117

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**WAFELki czekoladowe o smaku kakaowym**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15840000-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL1600412 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafelków czekoladowych o smaku kakaowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafelków czekoladowych o smaku kakaowym przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafelki czekoladowe o smaku kakaowym**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych nadzieniem z masy kakaowej, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, wyrażona ułamkiem masowym %, nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, wyrażona ułamkiem masowym %, nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[432]](#footnote-432),[[433]](#footnote-433).

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[434]](#footnote-434).

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[[435]](#footnote-435).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZAŁĄCZNIK 118

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ZIELE ANGIELSKIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1517313 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziela angielskiego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-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-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii   
  z grupy coli - Metoda płytkowa
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziele angielskie**

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzale owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis L.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej | pkt. 5.2.2 |
| 2 | Kształt (wygląd zewnętrzny) | Kulisty z pozostałością 4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki |
| 3 | Powierzchnia | Szorstka, chropowata |
| 4 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Swoisty, piekący, bez posmaków obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość owocu | średnica nie mniejsza niż 3 mm | pkt. 5.2.3.1 |
| 2 | Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm, % wagowe, nie więcej niż | 3,0 |
| 3 | Zawartość owoców niewykształconych, pustych, % wagowe, nie więcej niż | 2,0 | pkt. 5.2.3.2 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (szypułki, inne części roślinne), % wagowe, nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 927 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | pkt. 5.2.3.3 |
| 6 | Obecność owoców zapleśniałych | niedopuszczalna | PN-EN ISO 927 |
| 7 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 8 | Zawartość popiołu ogólnego, % wagowe, nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 928 |
| 9 | Zawartość wody, % objętościowe,  nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 10 | Zawartość olejków eterycznych,  % objętościowe, nie mniej niż | 3,0 | PN-EN ISO 6571 |
| 11 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[436]](#footnote-436)) [[437]](#footnote-437)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie z grupy coli w 0,01g | nieobecne | PN-ISO 4832 |
| 2 | Pałeczki z grupy Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[438]](#footnote-438)).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[439]](#footnote-439)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Ocena barwy, kształtu i powierzchni ziarna**

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziela rozsypanego w jednej warstwie na białym tle.

**5.2.2.2 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.

**5.2.2.3 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.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

**5.2.3.1 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* oznacza masę przesianych owoców, wyrażoną w gramach (g),

*m* oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

**5.2.3.2 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* oznacza masę owoców pustych, wyrażoną w gramach (g),

*m* oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

**5.2.3.3 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych**

Pobraną próbkę rozsypać cienką warstwą na czystym, białym arkuszu papieru. Na bieguny magnesu w kształcie podkowy, nałożyć kapturki z cienkiej bibuły papierowej, szczelnie przylegające do powierzchni biegunów. Bieguny magnesu przesuwać wzdłuż i wszerz tuż nad powierzchnią całej warstwy rozsypanego ziela. Na podstawie przyciągniętych cząstek do magnesu stwierdzić obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 119

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ZIOŁA PROWANSALSKIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1313190 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziół prowansalskich.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziół prowansalskich przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Zielona do zielonooliwkowej |
| 2 | Konsystencja | Sypka |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, 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 | 12,0 | 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 olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,2 | PN-EN ISO 6571 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[440]](#footnote-440)) [[441]](#footnote-441)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[442]](#footnote-442)).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 300g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[443]](#footnote-443)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 120

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**żELATYNA SPOŻYWCZA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15800000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL0134432 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żelatyny spożywczej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żelatyny spożywczej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-82245 – Żelatyna spożywcza
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Żelatyna spożywcza**

Produkt otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę

**2 Wymagania**

2.1 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[444]](#footnote-444)) [[445]](#footnote-445)).

2.2 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[446]](#footnote-446).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 30 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[447]](#footnote-447)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia żelatyny spożywczej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-82245.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, szczelne, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 121

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ŻURAWINA suszonA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332000-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1151782 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny suszonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny suszonej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-03 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych- Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* 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
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Żurawina suszona**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców żurawiny poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Całe owoce, czyste, zdrowe( nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak pleśni i gnicia |
| 2 | Barwa | Ciemnoróżowa, czerwono-bordowa, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Konsystencja | Owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy nacisku, |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, lekko cierpki, bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Sucha masa,%(m\m), nie mniej niż | 88,0 | PN-A-75101-03 |
| 2 | Zawartość owoców przypalonych, %(m/m), nie więcej niż | 6,0 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,15 | PN-A-75101-18 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych,  - pochodzenia zwierzęcego  - pochodzenia roślinnego%(m/m), nie więcej niż | niedopuszczalna  0,3 | PN-A-75101-17 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[448]](#footnote-448)) [[449]](#footnote-449)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[450]](#footnote-450).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[451]](#footnote-451).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-75050

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 122

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**ŻUREK**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891400-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8935PLPL0025248 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurku.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurku przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
* 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
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
* 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 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Koncentrat żurku**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez 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 dodatkowych, z którego otrzymuje się zupę – I danie obiadowe.

**2 Wymagania**

2.1 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 kawałkami ziemniaków, warzyw od 5 do 20mm, mięsa lub teksturatu sojowego, 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 |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi kawałkami ziemniaków, warzyw od 5 do 20 mm, mięsa lub teksturatu sojowego składniki dobrze uwodnione, jędrne, o dobrze zachowanych kształtach, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie, warzyw, typowa dla surowców, naturalna |

2.2 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 | Zawartość tłuszczu ogółem % (m/m), nie więcej niż  - dla zup bez mięsa  - dla zup z mięsem | 15  17 | PN-A-79011-4 |
| 4 | Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż | 10 | PN-A-79011-3 |
| 6 | Kaloryczność kcal/100g koncentratu, nie mniej niż | 350 | PN-A-79011-6 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[452]](#footnote-452),[[453]](#footnote-453).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 4.

###### Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) | Nieobecne w 0,1g | PN-EN ISO 6888-3 |
| 3 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |
| 4 | Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż | 1000 | PN-ISO 6611 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[454]](#footnote-454).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[455]](#footnote-455).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba laminowana spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 123

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**ciastka kruche**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15812000-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8920PL0024675 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 22 6 815 139, fax. 22 6 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciastek kruchych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek kruchych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Ciastka kruche**

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 5 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2.2 |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCl)=4mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[456]](#footnote-456),[[457]](#footnote-457).

##### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[458]](#footnote-458).

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[[459]](#footnote-459).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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.

ZAŁĄCZNIK 124

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**przyprawa curry**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1077324 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy curry.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy curry przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* 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
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Żółta, czerwona lub ciemnobrązowa |
| 2 | Konsystencja | Sypka |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, pikantno-słodki, 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 | 12,0 | 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 olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,2 | PN-EN ISO 6571 |
| 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 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[460]](#footnote-460)) [[461]](#footnote-461)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[462]](#footnote-462)).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[463]](#footnote-463)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 125

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**cukier - saszetka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15831200-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8925PL0585603 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru - saszetki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru - saszetki przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
* PN-A-74855-3 Cukier – Metody badań – Oznaczanie granulacji i zawartości kostek nieuszkodzonych
* PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
* PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
* PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
* PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
* PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm)
  1. **Definicja**

**Cukier- saszetka**

Cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, pakowany w saszetki

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Biała | PN-A-74855-2 |
| 2 | Wygląd | Postać kryształków, sypki, bez zbryleń |
| 3 | Smak | Słodki, charakterystyczny dla cukru |
| 4 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 5 | Klarowność roztworu | Roztwór klarowny |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na sucha masę, % (*m/m*), nie mniej niż | 99,7 | PN-A-74855-5 |
| 2 | Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,06 | PN-A-74855-4 |
| 3 | Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-74855-6 |
| 4 | Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż | 22,5 | PN-A-74855-7 |
| 5 | Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż | 2 | PN-A-74855-14 |
| 6 | Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,011 | PN-A-74855-8 |

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[464]](#footnote-464).

2.3 Ocena punktowa

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Ocena punktowa

|  |  |
| --- | --- |
| **Punkty europejskie1)** | **Liczba punktów** |
| Ogółem punktów, nie więcej niż,  w tym za: | 22 |
| 1. zawartość popiołu, punktów, nie więcej niż 2. zabarwienie kryształów cukru wg wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, punktów, nie więcej niż 3. zabarwienie roztworu cukru w jednostkach ICUMSA, punktów, nie więcej niż | 15  9  6 |
| 1)jeden punkt europejski odpowiada:   * 0,0018% (m/m) zawartości popiołu, * 0,5 wg typu wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych * 7,5 jednostek ICUMSA. | |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 5g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[465]](#footnote-465).

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74856.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**4.2.4 Ocena punktowa**

Przeliczyć wg Tablicy 3.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

**5.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – saszetki typu stick pack, pakowane po100szt, w kartoniki.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa o masie od 3 do10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 126

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**żurawina do mięs**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332000-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8950PL1602255 – 230g  8950PL1727695 – 250g |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny do mięs.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny do mięs przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* 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
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
* PN-A-75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
* PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Żurawina do mięs**

Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji otrzymany z owoców żurawiny, z dodatkiem cukru, substancji żelujących(pektyn), syropu glukozowo-fruktozowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem, pasteryzowany

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40g owoców.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe owoce i ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia |
| 3 | Konsystencja | Niedopuszczalna zbyt twarda lub zbyt luźna |
| 4 | Smak | Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych |
| 5 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych |
| 6 | Objawy zapleśnienia lub zafermentowania | Niedopuszczalne |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-75101-18 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego(listki, szypułki), sztuk/100g nie więcej niż | 1 | PN-A-75101-17 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[466]](#footnote-466)) [[467]](#footnote-467)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba drobnoustrojów tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Drożdże i pleśnie w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-08 |
| 3 | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g wyrobu | nieobecne | PN-A-75052-10 |

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić od 200g do 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[468]](#footnote-468).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych, fizykochemicznych wg PN-A 75050,

- do badań mikrobiologicznych wg PN-A-75050 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 127

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**banany**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222111-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000032 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bananów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bananów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów, zasady weryfikacji zgodności z tymi normami handlowymi i wymogi dotyczące powiadomień w sektorze bananów (Dz. U. L 336 z 20.12.2011, s 23 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:  - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,  - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób ( nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi);  Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu,  - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm2 powierzchni owocu,  wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu |
| 2 | Barwa | Od jasnozielonkawej do jasnożółtej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Długość owocu, mm, nie mniej niż | 140 |
| 6 | Szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej, mm, nie mniej niż | 27 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[469]](#footnote-469).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[470]](#footnote-470))[[471]](#footnote-471))[[472]](#footnote-472)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 128

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**brokuły**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221430-9 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0416662 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brokułów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157   
  z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów;  Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia (np. zbrązowiałe lub zżółknięte pąki kwiatowe) |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Minimalna średnica róży, cm | 10 |
| 6 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą róży w każdym opakowaniu, nie więcej niż, cm | 8 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[473]](#footnote-473)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[474]](#footnote-474))[[475]](#footnote-475))

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia brokułów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Brokuły należy układać różą i przyciętymi liśćmi do góry.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 129

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kapusta brukselska**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221440-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225794 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni, zmarznięcia), zwarte, zamknięte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych, miejsce cięcia powinno być czyste bez przylegających innych części rośliny | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona do ciemnozielonej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości i wielkości |
| 5 | Minimalna średnica główki, mm, | 20 |
| 6 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą główki w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 20 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[476]](#footnote-476)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[477]](#footnote-477)) [[478]](#footnote-478)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty brukselskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 130

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**brzoskwinie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222332-9 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0751859 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwiń.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,  - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,  - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad;  nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem | PN-R-75021 |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Smak słodkokwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 51 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[479]](#footnote-479)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[480]](#footnote-480)) [[481]](#footnote-481)) [[482]](#footnote-482)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 131

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**nektarynki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222330-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0541899 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektarynek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektarynek przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka owoców bez omszenia, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,  - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,  - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad | PN-R-75021 |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Smak słodkokwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 51 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[483]](#footnote-483)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[484]](#footnote-484)) [[485]](#footnote-485)) [[486]](#footnote-486)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 132

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**cebula czerwona**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221113-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1129694 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cebuli czerwonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cebuli czerwonej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała  ( przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Kształt | Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony,  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu |
| 3 | Barwa  - łuski suchej  - łuski mięsistej | Od ciemnoczerwonej do fioletowej  Białofioletowa  dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 6 | Średnica, cm, nie mniej niż | 5 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[487]](#footnote-487)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[488]](#footnote-488)) [[489]](#footnote-489)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia cebuli czerwonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 133

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**cebula**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221113-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225757 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cebuli.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cebuli przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała; (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Kształt | Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony,  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu |
| 3 | Barwa  - łuski suchej  - łuski mięsistej | Jasnożółta do jasnobrązowej  Białokremowa lub kremowozielona  dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 6 | Średnica, cm, nie mniej niż | 4 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[490]](#footnote-490)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[491]](#footnote-491)) [[492]](#footnote-492)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 134

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**cukinia**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221250-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1082358 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukinii.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukinii przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, (bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3cm;  Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona;  Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu, mm | Od 200mm do 300mm |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[493]](#footnote-493)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[494]](#footnote-494)) [[495]](#footnote-495)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane oraz skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 135

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**cytryny**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222210-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000034 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cytryn.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cytryn przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego) |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm | 58-83 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[496]](#footnote-496)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[497]](#footnote-497)) [[498]](#footnote-498)) [[499]](#footnote-499)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 136

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**czosnek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225828 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czosnku.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czosnku przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki  dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Minimalna średnica główek, mm | 30 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[500]](#footnote-500)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[501]](#footnote-501)) [[502]](#footnote-502)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia czosnku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią siatki od 1kg do 3kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 137

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**grejpfruty**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222230-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0519083 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grejpfrutów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grejpfrutów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm | od 120 do 150 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[503]](#footnote-503)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[504]](#footnote-504))[[505]](#footnote-505))[[506]](#footnote-506)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia grejpfrutów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 138

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**gruszki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222322-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000041 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania gruszek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gruszek przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - lekkie uszkodzenie szypułki,  - bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,  - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:  - 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie  -1cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad (z wyjątkiem parcha gruszy gdzie łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm2  powierzchni całkowitej produktu)  - nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm2 | PN-R-75021 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany |
| 3 | Konsystencja | Niedopuszczalna konsystencja ziarnista |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 6 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm | od 60 do 70 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[507]](#footnote-507)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[508]](#footnote-508)) [[509]](#footnote-509)) [[510]](#footnote-510)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia gruszek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 139

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**jabłka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222321-9 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225833 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1. **Wymagania**

**2.2 Wymagania ogólne**

Odmiany jabłek:

- Idared, - Jonagored, - Gala

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczajace 1cm2 łącznej powierzchni,  - lekkie uszkodzenie szypułki,  - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:  -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;  -1cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm2;  jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona | PN-R-75021 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości |
| 4 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż | 65 |
| 5 | Dopuszczalna różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu, mm, nie więcej niż | 10 |

Tolerancje w odniesieniu do wielkości i jakości oraz kryteria wybarwienia i ordzewienia jabłek powinny być zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[511]](#footnote-511)).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem [[512]](#footnote-512)) [[513]](#footnote-513)) [[514]](#footnote-514)).

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 25kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 140

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kalafior**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221420-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225796 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kalafiorów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kalafiorów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Jednolita biała, lekko kremowa |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica minimalna, mm | 150 |
| 6 | Dopuszczalna różnica średnic między najmniejszą a największą główką kalafiora w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 40 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[515]](#footnote-515)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[516]](#footnote-516)) [[517]](#footnote-517)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kalafiorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Kalafiory należy układać w jednej warstwie, różami do góry.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 141

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kapusta biała**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225764 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty białej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty białej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 4 | Masa główki, nie mniej niż, g  - kapusta biała wczesna  - kapusta biała | 700  1200 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[518]](#footnote-518)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[519]](#footnote-519)) [[520]](#footnote-520)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty białej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 142

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kapusta czerwona**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225766 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty czerwonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty czerwonej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 4 | Masa główki, nie mniej niż, g | 800 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[521]](#footnote-521)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[[522]](#footnote-522)) [[523]](#footnote-523))

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty czerwonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 143

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kapusta kwaszona**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331142-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000140 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty kwaszonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty kwaszonej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Kapusta kwaszona**

Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa  - skrawków  - soku | Biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym  Białokremowa, opalizująca |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny |
| 3 | Konsystencja | Skrawki jędrne, chrupkie |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż | 10 | PN-A-75101-15 |
| 2 | Grubość skrawków, mm | 0,8-1 | PN-A-75101-16 |
| 3 | pH | 3,4-4,0 | PN-A-75101-06 |
| 4 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m) | 1,0-1,5 | PN-A-75101-04 |
| 5 | Zawartość soli, %(m/m), | 1,2-2,5 | PN-A-75101-10 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[524]](#footnote-524)) [[525]](#footnote-525)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[526]](#footnote-526).

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[[527]](#footnote-527)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 10kg do 20kg.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 144

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kapusta pekińska**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225791 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty pekińskiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty pekińskiej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi;  liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Kształt | Wydłużony |
| 3 | Barwa | Zielona lub seledynowa |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 6 | Masa główki, nie mniej niż, g | 350 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[528]](#footnote-528)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[529]](#footnote-529)) [[530]](#footnote-530)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty pekińskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda główka owinięta folią.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 145

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kapusta włoska**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225789 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty włoskiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty włoskiej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona do ciemnozielonej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 5 | Masa główki, nie mniej niż, g | 700 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[531]](#footnote-531)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[532]](#footnote-532)) [[533]](#footnote-533)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty włoskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 146

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**kiwi**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222118-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0751811 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiwi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiwi przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm2 ,  - małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Masa minimalna pojedynczych owoców, g | 70 |
| 6 | Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym, nie mniej niż | 0,7 |

Dopuszczalne tolerancje jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[534]](#footnote-534).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[535]](#footnote-535)) [[536]](#footnote-536)) [[537]](#footnote-537)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kiwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych owoców wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Pomiar minimalnej i maksymalnej średnicy owocu wykonać za pomocą miarki. Owoce o stosunku minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy mierzonej w przekroju poprzecznym niezgodnym z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 147

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**mandarynki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222110-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000036 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mandarynek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mandarynek przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, | od 45 do 60 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[538]](#footnote-538)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[539]](#footnote-539))[[540]](#footnote-540))[[541]](#footnote-541)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 148

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**Marchew**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221112-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225749 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchwi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchwi przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd korzeni | Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia;  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm | od 2 do 4 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[542]](#footnote-542)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[543]](#footnote-543)) [[544]](#footnote-544)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 149

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**morele**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222331-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0751849 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania moreli.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne zadrapania, zaczerwienienia  - nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad | PN-R-75021 |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 50 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[545]](#footnote-545)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[546]](#footnote-546)) [[547]](#footnote-547)) [[548]](#footnote-548)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia moreli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 150

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ogórki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221270-9 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225780 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka);  dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia ( z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny smak gorzki |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm  - dla ogórków o masie 500g i większej,  - dla ogórków o masie 250-500g | 300  250 |
| 6 | Minimalna waga ogórków, g  - gruntowych  - odmian spod osłon | 180  250 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[549]](#footnote-549)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[550]](#footnote-550)) [[551]](#footnote-551)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ogórków deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki foliowe do 10kg, kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 151

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ogórki kwaszone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331000-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000141 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków kwaszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków kwaszonych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ogórki kwaszone**

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny  - ogórków  - zalewy | Barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;  Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia |
| 2 | Konsystencja i przekrój poprzeczny | Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów |

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wymiary ogórków, cm  - długość  - średnica | od 6 do 14  od 2 do 5  jednak nie większa niż połowa długości ogórka | pkt. 5.2.3.2 |
| 2 | Zawartość ogórków, %(m/m), nie więcej niż:  - o nietypowej barwie  - lekko zakrzywionych  - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki maczugowate, przewężone, baryłkowate)  - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi  - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi | 5  10  2  5  3 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż:  - o osłabionej konsystencji  - z pustymi kanałami wewnętrznymi | 5  4 |
| 4 | Dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż | 10 |
| 5 | Wartość pH | 3,2 - 3,8 | PN-A-75101-06 |
| 6 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m), nie mniej niż | 0,7 | PN-A-75101-04 |
| 7 | Chlorek sodu, %(m/m) | 1,5 – 3,0 | PN-A-75101-10 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 9 | Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-A-75101-15 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[552]](#footnote-552)) [[553]](#footnote-553)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[554]](#footnote-554)).

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[[555]](#footnote-555)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

**5.2.3.1** Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.3.2** Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 10kg do 20kg.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 152

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**papryka słodka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221230-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225773 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki słodkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego;  Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz  Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia |
| 4 | Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm,  -dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej)  -dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej)  -dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) | 20  40  55 |
| 5 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu, nie więcej niż, cm: | 2 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[556]](#footnote-556)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[557]](#footnote-557)) [[558]](#footnote-558)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia papryki słodkiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki foliowe perforowane do 5kg oraz kartony perforowane do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* typ handlowy lub nazwa odmiany,
* klasę jakości handlowej,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 153

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**pieczarki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221260-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225830 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieczarek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Pobieranie próbek
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa  - powierzchni zewnętrznej kapelusza  - blaszek  - miąższu | Biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy  Biała z odcieniem różowym, różowa  Biała , biała z odcieniem różowym |
| 3 | Kształt | Kapelusze okrągłe lub półkoliste |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości) |
| 6 | Maksymalna długość trzonu, mm | 2/3 średnicy kapelusza |
| 7 | Średnica kapelusza, mm | 30-65 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[559]](#footnote-559)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[560]](#footnote-560)) [[561]](#footnote-561)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia pieczarek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A- 78508.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią skrzynki do 4kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 154

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**pietruszka korzeniowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225751 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pietruszki korzeniowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pietruszki korzeniowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd korzeni | Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Barwa korzenia na przekroju | Biała do biało kremowej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm | od 30 do 60 |
| 6 | Dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 15 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[562]](#footnote-562)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[563]](#footnote-563)) [[564]](#footnote-564)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia pietruszki korzeniowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 155

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**pomarańcze**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222220-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000035 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomarańczy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomarańczy przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego) |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości |
| 5 | Średnica owoców, mm | od 64 do 92 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[565]](#footnote-565)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[566]](#footnote-566))[[567]](#footnote-567))[[568]](#footnote-568)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 156

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**pomidory**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221240-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225775 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;  Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju;  Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;  Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się:  - zabliźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm,  - nieznaczne wypukłości,  - małą nieskorkowaciałą narośl,  - skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm2,  - delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia |
| 4 | Minimalna średnica, mm  - pomidory „okrągłe” i „żebrowane”  - pomidory „podłużne” | 30  30 |
| 5 | Maksymalna średnica, mm  - pomidory „okrągłe” i „żebrowane”  - pomidory „podłużne” | 60  60 |

Postanowienia dotyczące wielkości i tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[569]](#footnote-569)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[570]](#footnote-570)) [[571]](#footnote-571)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane do 6kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 157

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**por**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225759 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania porów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego porów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami;  biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia |
| 4 | Minimalna średnica , mm | 15 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[572]](#footnote-572)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[573]](#footnote-573)) [[574]](#footnote-574)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia porów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 158

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**seler korzeniowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225755 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera korzeniowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera korzeniowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Barwa na przekroju | Biała do białokremowej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm | od 70 do 130 |
| 6 | Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 30 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[575]](#footnote-575)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[576]](#footnote-576)) [[577]](#footnote-577)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia selera korzeniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 159

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**śliwki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222334-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000045 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,  - wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu  - inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej szesnastej powierzchni owocu | PN-R-75021 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż  - dla odmian wielkoowocowych  - dla innych odmian | 35  28 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[578]](#footnote-578)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem [[579]](#footnote-579)) [[580]](#footnote-580)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia śliwek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 160

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**Truskawka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222313-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000040 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania truskawek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste  (praktycznie wolne od zanieczyszczenia glebą), niemyte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-R-75021 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany |
| 3 | Kształt | Charakterystyczny dla odmiany |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednolitość pod względem wielkości |
| 6 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż | 18 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[581]](#footnote-581)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[582]](#footnote-582)) [[583]](#footnote-583).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia truskawek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki od 2kg do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwa odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 161

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**winogrona**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222340-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0133466 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania winogron.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego winogron przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca | PN-R-75021 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości |
| 4 | Masa gron, g, nie mniej niż  - winogrona deserowe uprawiane pod szkłem  - winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych\*  - winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe\* | 250  150  100 |

\*wykaz odmian drobnoowocowych umieszczony jest w Dodatku do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. (Dz.U. L 157 Z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[584]](#footnote-584)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[585]](#footnote-585)) [[586]](#footnote-586)) [[587]](#footnote-587)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia winogron deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 162

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ziemniaki jadalne**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212100-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000023 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków jadalnych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków jadalnych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków
* PN-R-74452 Rośliny okopowe. Pobieranie próbek ziemniaków
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziemniaki jadalne**

Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ziemniaków | Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu | PN-R-74456  PN-R-74456 |
| 2 | Minimalna średnica poprzeczna, mm,  - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych  - dla bulw podłużnych | 35  30 |
| 3 | Średnica podłużna, mm | 2 razy większa od poprzecznej |
| 4 | Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż  1) zazieleniałych i z wadami  wewnętrznymi  2) porażonych zgnilizną  3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie  4) o mniejszej średnicy (nie mniejszej jednak niż 28mm)  5) porażonych parchem zwykłym  6) uszkodzonych  7) niekształtnych  8) niedojrzałych  9) innych odmian | łącznie do 2  1  1  2  3  3  3  2  2 |
| 5 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3 pkt1-6, % wagowy, nie więcej niż | 6 |
| 6 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3, % wagowy, nie więcej niż | 8 |
| 7 | Bulwy:  1) porośnięte kiełkami powyżej 3mm  2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni  3) zaparzone  4) zapleśniałe  5) zamarznięte  6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin | nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[588]](#footnote-588)) [[589]](#footnote-589)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ziemniaków jadalnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-74452.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwa odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 163

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ziemniaki obIErane Sterylizowane**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15310000-4 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1222246 - 3kg  8915PL1222315 - 4kg  8915PL1222319 - 5kg |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków obieranych sterylizowanych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków obieranych sterylizowanych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późń. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późń. zm.)
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych.

**1.3 Definicja**

**Ziemniaki obierane, sterylizowane**

Produkt otrzymany ze świeżych ziemniaków jadalnych (jednolitych odmianowo w ramach partii dostawczej), obranych, pakowanych próżniowo w folię, utrwalony termicznie, dopuszcza się stosowanie środków konserwujących

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), niedopuszczalna oślizgłość; ziemniaki o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta); wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne poszarzenia |
| 3 | Konsystencja | Miękka, lecz nie rozgotowana |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla ziemniaka, niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości |

Przykład ziemniaków o prawidłowym i nieprawidłowym wyglądzie i barwie przedstawiono w załączniku nr 1.

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82100 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[590]](#footnote-590))[[591]](#footnote-591))[[592]](#footnote-592)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[593]](#footnote-593).

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[[594]](#footnote-594)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ziemniaków obieranych sterylizowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Metody badań**

**5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.1.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według normpodanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe zgrzewane 3kg, 4kg lub 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany próżniowo.

Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy ziemniaków bez konieczności otwierania.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Przykładowy prawidłowy i nieprawidłowy sposób pakowania przedstawiono w załączniku nr 2.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze od 2 do 20OC min. 2 miesiące.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 164

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**BAKŁAŻAN**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221120-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1130299 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bakłażana.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bakłażana przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez miękiszu włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzelin słonecznych, ze świeżym, zielonym kielichem i szypułką; Kształt wydłużony, gruszkowaty, skórka błyszcząca ciemnofioletowa; Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Długość pojedynczego bakłażana, mm | Od 150mm do 250mm |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[595]](#footnote-595)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[596]](#footnote-596)) [[597]](#footnote-597)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane oraz skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 165

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**pomidory cherry**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221240-0 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1600766 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów cherry .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów cherry przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;  Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypułek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Pomarańczowa, czerwona |
| 3 | Kształt | Kulisty |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia |
| 6 | Minimalna średnica, mm | 20 |
| 7 | Maksymalna średnica, mm | 35 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[598]](#footnote-598)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[599]](#footnote-599)) [[600]](#footnote-600)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane oraz skrzynki do 3kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 166

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ananas**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222112-8 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1067233 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Barwa | - skórki- szaro-zielonkawo-żółta  - miąższu- biała lub żółta |
| 3 | Smak i zapach | Smak słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg | 1,5 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[601]](#footnote-601)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[602]](#footnote-602))[[603]](#footnote-603))[[604]](#footnote-604)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych ananasów wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 167

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**arbuz**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222000-3 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0563067 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania arbuzów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego arbuzów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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).

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuzów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niepopękane, jędrne i wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki ( jasny kolor skórki arbuza w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawany za wadę)  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Barwa miąższu | Różowa |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg | 2 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[605]](#footnote-605)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[606]](#footnote-606))[[607]](#footnote-607))[[608]](#footnote-608)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia arbuzów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Metody badań**

**4.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.1.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.1.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych arbuzów wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzyniopalety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 168

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**botwina**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0519080 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania botwiny.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego botwiny przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Botwina**

Młode liście i korzenie buraka ćwikłowego

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; korzenie o średnicy nie większej niż 20mm; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielono-czerwona |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, |
| 5 | Masa pęczka, g | 100 |
| 6 | Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż | 10 | PN-R-75356 |
| 7 | Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż | 5 |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[609]](#footnote-609)) [[610]](#footnote-610)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Botwinę należy wiązać w pęczki o masie 100g.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* miejsce albo źródło pochodzenia,
* masa pojedynczego pęczka,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 169

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**czereśnie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222330-5 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0788899 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czereśni.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czereśni przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzelin słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem;  dopuszczalne nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu | PN-R-75021  PN-R-75021 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany, jednolita |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż | 17 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[611]](#footnote-611)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[612]](#footnote-612))[[613]](#footnote-613)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia czereśni deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 170

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**koperek zielony**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225821 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koperku zielonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku zielonego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy |
| 5 | Długość kopru, cm, nie więcej | 25 |
| 6 | Masa pęczka, g | 50 |
| 7 | Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż | 10 |
| 8 | Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż | 5 |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[614]](#footnote-614)) [[615]](#footnote-615)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia koperku zielonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Koperek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* miejsce albo źródło pochodzenia,
* masa pojedynczego pęczka,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 171

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**natka pietruszki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225817 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania natki pietruszki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego natki pietruszki przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, |
| 5 | Masa pęczka, g | 50 |
| 6 | Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż | 10 | PN-R-75356 |
| 7 | Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż | 5 |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[616]](#footnote-616)) [[617]](#footnote-617)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia natki pietruszki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50g.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* miejsce albo źródło pochodzenia,
* masa pojedynczego pęczka,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 172

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**rzodkiewka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221100-7 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225814 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rzodkiewki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rzodkiewki przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta;  liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy;  korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty  dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Konsystencja | Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia |
| 5 | Minimalna średnica, mm | 25 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[618]](#footnote-618)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[619]](#footnote-619)) [[620]](#footnote-620)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 173

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sałata karbowana**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221310-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1302607 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałaty karbowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty karbowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;  Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę;  Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Masa główki, niemniej niż, g | 200 |
| 5 | Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:  - do 300g  - od 300g do 450g  - więcej niż 450g | 100  150  300 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[621]](#footnote-621)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[622]](#footnote-622)) [[623]](#footnote-623)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia sałaty karbowanej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 174

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**sałata LODOWA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221310-2 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1077336 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałaty lodowej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty lodowej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Masa główki, niemniej niż, g | 300 |
| 5 | Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:  - od 300g do 450g  - więcej niż 450g | 150  300 | PN-R-75356 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[624]](#footnote-624)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[625]](#footnote-625)) [[626]](#footnote-626)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia sałaty lodowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Sałata lodowa pakowana jest luzem w kartony perforowane po 10, 12 lub 14 sztuk. Każda sztuka sałaty może być dodatkowo zapakowana w worek foliowy perforowany.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 175

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**szczypiorek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1225826 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczypiorku.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczypiorku przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, |
| 5 | Długość szczypiorku, cm, nie więcej niż | 25 |
| 6 | Masa pęczka, g | 50 |
| 7 | Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż | 10 |
| 8 | Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż | 5 |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[627]](#footnote-627)) [[628]](#footnote-628)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia szczypiorku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* miejsce albo źródło pochodzenia,
* masa pojedynczego pęczka,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 176

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**wiśnie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222333-6 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000044 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wiśni.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wiśni przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzelin słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu | PN-R-75021  PN-R-75021 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż | 17 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[629]](#footnote-629)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem [[630]](#footnote-630)) [[631]](#footnote-631)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia wiśni deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75021.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 177

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**ziemniaki wczesne**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212100-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000022 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków wczesnych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków wczesnych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków
* PN-R-74452 Rośliny okopowe. Pobieranie próbek ziemniaków
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziemniaki wczesne**

Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ziemniaków | Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń  ( dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce),  o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu | PN-R-74456 |
| 2 | Minimalna średnica poprzeczna, mm,  - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych  - dla bulw podłużnych | 28  28 | PN-R-74456 |
| 3 | Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż  1) zazieleniałych  2) porażonych zgnilizną  3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie  4) o mniejszej średnicy (nie mniejszej jednak niż 15mm)  5) uszkodzonych  6) innych odmian | 1  1  2  3  2  2 |
| 4 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.2 pkt 2-4, % wagowy, nie więcej niż | 6 |
| 5 | Bulwy:  1) nadmiernie zawilgocone na powierzchni  2) zaparzone  3) zapleśniałe  4) zmarznięte  5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin | Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[632]](#footnote-632)) [[633]](#footnote-633)).

**3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ziemniaków wczesnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**4. Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwa odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ZAŁĄCZNIK 178

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**opis przedmiotu zamówienia**

**rukola**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221300-9 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL1291803 |

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rukoli .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rukoli przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

* 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości
* Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późń. zm.)

Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla rukoli, niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[634]](#footnote-634)).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[635]](#footnote-635)) [[636]](#footnote-636)).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[637]](#footnote-637).

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[638]](#footnote-638)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R-75356.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy produktu bez konieczności otwierania.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-1)
2. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-2)
3. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-3)
4. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-4)
5. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-5)
6. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-6)
7. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-7)
8. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-8)
9. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-9)
10. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-10)
11. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-11)
12. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-12)
13. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-13)
14. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-14)
15. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-15)
16. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-16)
17. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-17)
18. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-18)
19. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-19)
20. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-20)
21. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-21)
22. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-22)
23. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-23)
24. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-24)
25. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-25)
26. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-26)
27. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-27)
28. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-28)
29. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-29)
30. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-30)
31. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-31)
32. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-32)
33. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-33)
34. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-34)
35. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-35)
36. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-36)
37. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-37)
38. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-38)
39. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-39)
40. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-40)
41. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-41)
42. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-42)
43. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-43)
44. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-44)
45. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-45)
46. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-46)
47. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-47)
48. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-48)
49. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-49)
50. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-50)
51. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-51)
52. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-52)
53. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-53)
54. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-54)
55. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-55)
56. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-56)
57. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-57)
58. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-58)
59. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-59)
60. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-60)
61. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-61)
62. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-62)
63. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-63)
64. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-64)
65. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-65)
66. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-66)
67. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-67)
68. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-68)
69. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-69)
70. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-70)
71. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-71)
72. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-72)
73. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-73)
74. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-74)
75. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-75)
76. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych(Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-76)
77. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-77)
78. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-78)
79. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-79)
80. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-80)
81. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-81)
82. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-82)
83. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-83)
84. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-84)
85. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-85)
86. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-86)
87. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-87)
88. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-88)
89. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-89)
90. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-90)
91. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-91)
92. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-92)
93. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-93)
94. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-94)
95. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-95)
96. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-96)
97. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-97)
98. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-98)
99. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-99)
100. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-100)
101. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-101)
102. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-102)
103. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-103)
104. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-104)
105. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-105)
106. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-106)
107. [↑](#footnote-ref-107)
108. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-108)
109. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-109)
110. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-110)
111. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-111)
112. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-112)
113. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-113)
114. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-114)
115. 3Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-115)
116. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-116)
117. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-117)
118. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-118)
119. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-119)
120. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-120)
121. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-121)
122. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-122)
123. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-123)
124. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-124)
125. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-125)
126. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-126)
127. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-127)
128. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-128)
129. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-129)
130. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-130)
131. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-131)
132. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-132)
133. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-133)
134. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-134)
135. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-135)
136. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-136)
137. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-137)
138. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-138)
139. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-139)
140. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-140)
141. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-141)
142. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-142)
143. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-143)
144. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-144)
145. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-145)
146. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-146)
147. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-147)
148. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-148)
149. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-149)
150. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-150)
151. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-151)
152. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-152)
153. Rozporządzenie Ministra Zdrowiaz dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2011r Nr 115, poz.672); [↑](#footnote-ref-153)
154. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-154)
155. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-155)
156. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-156)
157. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 20 czerwca 2007r. w sprawie napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz. U. z 2007r. nr 121, poz. 841 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-157)
158. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-158)
159. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-159)
160. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-160)
161. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-161)
162. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-162)
163. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-163)
164. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-164)
165. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-165)
166. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-166)
167. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-167)
168. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-168)
169. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-169)
170. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-170)
171. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-171)
172. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-172)
173. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-173)
174. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-174)
175. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-175)
176. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-176)
177. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-177)
178. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-178)
179. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-179)
180. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-180)
181. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-181)
182. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-182)
183. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-183)
184. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-184)
185. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-185)
186. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-186)
187. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-187)
188. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-188)
189. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-189)
190. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-190)
191. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-191)
192. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-192)
193. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-193)
194. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-194)
195. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-195)
196. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-196)
197. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-197)
198. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-198)
199. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-199)
200. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-200)
201. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-201)
202. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-202)
203. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-203)
204. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-204)
205. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-205)
206. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-206)
207. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-207)
208. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-208)
209. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-209)
210. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-210)
211. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-211)
212. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-212)
213. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-213)
214. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-214)
215. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-215)
216. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-216)
217. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-217)
218. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-218)
219. ##### Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-219)
220. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-220)
221. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-221)
222. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych   
     (Dz. U. z 2007 r. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-222)
223. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-223)
224. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-224)
225. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-225)
226. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-226)
227. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-227)
228. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-228)
229. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-229)
230. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-230)
231. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-231)
232. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-232)
233. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-233)
234. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-234)
235. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-235)
236. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-236)
237. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-237)
238. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-238)
239. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych(Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-239)
240. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-240)
241. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-241)
242. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-242)
243. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-243)
244. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-244)
245. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-245)
246. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-246)
247. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-247)
248. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-248)
249. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-249)
250. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-250)
251. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-251)
252. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-252)
253. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-253)
254. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-254)
255. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-255)
256. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663 z późn.zm.) [↑](#footnote-ref-256)
257. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-257)
258. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-258)
259. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-259)
260. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-260)
261. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-261)
262. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-262)
263. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-263)
264. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-264)
265. Rozporządzenie Komisji (EWG) NR 2568/91 z dnia 11 lipca 1991r. w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy (Dz. U. L 248 z 05.09.1991, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-265)
266. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-266)
267. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-267)
268. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-268)
269. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-269)
270. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-270)
271. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-271)
272. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych(Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-272)
273. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-273)
274. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-274)
275. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 Z 31.12.2008r s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-275)
276. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-276)
277. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-277)
278. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-278)
279. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-279)
280. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-280)
281. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-281)
282. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-282)
283. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-283)
284. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-284)
285. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-285)
286. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-286)
287. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-287)
288. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-288)
289. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych(Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-289)
290. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-290)
291. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-291)
292. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-292)
293. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-293)
294. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-294)
295. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-295)
296. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-296)
297. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-297)
298. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-298)
299. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-299)
300. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-300)
301. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-301)
302. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-302)
303. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-303)
304. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-304)
305. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-305)
306. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-306)
307. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-307)
308. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-308)
309. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-309)
310. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-310)
311. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-311)
312. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-312)
313. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-313)
314. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-314)
315. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-315)
316. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-316)
317. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-317)
318. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-318)
319. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-319)
320. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-320)
321. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-321)
322. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-322)
323. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-323)
324. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-324)
325. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-325)
326. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-326)
327. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-327)
328. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-328)
329. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-329)
330. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-330)
331. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-331)
332. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-332)
333. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-333)
334. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-334)
335. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-335)
336. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-336)
337. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-337)
338. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-338)
339. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-339)
340. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-340)
341. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-341)
342. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-342)
343. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-343)
344. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-344)
345. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-345)
346. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-346)
347. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-347)
348. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-348)
349. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-349)
350. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-350)
351. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-351)
352. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-352)
353. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-353)
354. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-354)
355. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-355)
356. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-356)
357. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-357)
358. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-358)
359. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-359)
360. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-360)
361. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-361)
362. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-362)
363. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-363)
364. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-364)
365. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-365)
366. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-366)
367. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-367)
368. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-368)
369. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-369)
370. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-370)
371. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-371)
372. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-372)
373. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-373)
374. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-374)
375. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-375)
376. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-376)
377. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-377)
378. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-378)
379. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-379)
380. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-380)
381. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-381)
382. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-382)
383. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-383)
384. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-384)
385. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-385)
386. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-386)
387. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-387)
388. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-388)
389. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-389)
390. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-390)
391. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-391)
392. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-392)
393. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-393)
394. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-394)
395. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-395)
396. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-396)
397. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-397)
398. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-398)
399. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2003r. nr 177 poz. 1735 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-399)
400. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-400)
401. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-401)
402. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-402)
403. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-403)
404. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-404)
405. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-405)
406. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-406)
407. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-407)
408. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-408)
409. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-409)
410. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-410)
411. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-411)
412. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-412)
413. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-413)
414. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-414)
415. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-415)
416. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-416)
417. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-417)
418. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-418)
419. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-419)
420. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-420)
421. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-421)
422. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-422)
423. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-423)
424. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-424)
425. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-425)
426. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-426)
427. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-427)
428. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-428)
429. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-429)
430. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-430)
431. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-431)
432. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-432)
433. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-433)
434. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-434)
435. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-435)
436. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-436)
437. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-437)
438. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-438)
439. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-439)
440. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-440)
441. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-441)
442. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych(Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-442)
443. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-443)
444. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-444)
445. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-445)
446. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-446)
447. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-447)
448. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-448)
449. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-449)
450. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-450)
451. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-451)
452. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-452)
453. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-453)
454. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-454)
455. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-455)
456. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-456)
457. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-457)
458. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-458)
459. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-459)
460. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-460)
461. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-461)
462. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych(Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-462)
463. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-463)
464. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-464)
465. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-465)
466. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-466)
467. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-467)
468. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-468)
469. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów, zasady weryfikacji zgodności z tymi normami handlowymi i wymogi dotyczące powiadomień w sektorze bananów (Dz. U. L 336 z 20.12.2011, s 23 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-469)
470. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-470)
471. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-471)
472. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-472)
473. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-473)
474. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-474)
475. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-475)
476. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-476)
477. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-477)
478. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-478)
479. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-479)
480. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-480)
481. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-481)
482. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-482)
483. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-483)
484. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-484)
485. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-485)
486. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-486)
487. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-487)
488. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-488)
489. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-489)
490. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-490)
491. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-491)
492. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-492)
493. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-493)
494. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-494)
495. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-495)
496. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-496)
497. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-497)
498. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-498)
499. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-499)
500. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-500)
501. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-501)
502. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-502)
503. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-503)
504. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-504)
505. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-505)
506. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-506)
507. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-507)
508. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-508)
509. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-509)
510. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-510)
511. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-511)
512. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-512)
513. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-513)
514. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-514)
515. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-515)
516. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-516)
517. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-517)
518. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-518)
519. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-519)
520. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-520)
521. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-521)
522. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-522)
523. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-523)
524. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-524)
525. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-525)
526. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-526)
527. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-527)
528. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-528)
529. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-529)
530. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-530)
531. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-531)
532. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-532)
533. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-533)
534. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-534)
535. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-535)
536. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-536)
537. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-537)
538. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-538)
539. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-539)
540. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-540)
541. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-541)
542. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-542)
543. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-543)
544. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-544)
545. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-545)
546. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-546)
547. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-547)
548. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-548)
549. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-549)
550. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-550)
551. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-551)
552. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-552)
553. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-553)
554. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-554)
555. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-555)
556. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-556)
557. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-557)
558. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-558)
559. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-559)
560. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-560)
561. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-561)
562. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-562)
563. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-563)
564. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG z późniejszymi zmianami ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-564)
565. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-565)
566. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-566)
567. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-567)
568. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-568)
569. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-569)
570. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-570)
571. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-571)
572. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-572)
573. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-573)
574. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-574)
575. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-575)
576. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-576)
577. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-577)
578. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-578)
579. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-579)
580. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-580)
581. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-581)
582. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-582)
583. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG(Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-583)
584. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-584)
585. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-585)
586. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-586)
587. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-587)
588. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-588)
589. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-589)
590. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-590)
591. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-591)
592. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-592)
593. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-593)
594. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740) [↑](#footnote-ref-594)
595. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-595)
596. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-596)
597. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-597)
598. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-598)
599. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-599)
600. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-600)
601. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-601)
602. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-602)
603. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-603)
604. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-604)
605. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-605)
606. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-606)
607. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-607)
608. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-608)
609. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-609)
610. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-610)
611. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-611)
612. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-612)
613. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-613)
614. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-614)
615. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG [↑](#footnote-ref-615)
616. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-616)
617. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-617)
618. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-618)
619. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-619)
620. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-620)
621. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-621)
622. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-622)
623. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-623)
624. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-624)
625. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-625)
626. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-626)
627. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-627)
628. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-628)
629. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-629)
630. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-630)
631. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-631)
632. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-632)
633. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-633)
634. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw ( Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-634)
635. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-635)
636. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-636)
637. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-637)
638. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740) [↑](#footnote-ref-638)