

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BAKŁAŻAN

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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, nieprzerośnięte (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 zabliznione 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BAZYLIA ŚWIEŻA-CIĘTA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bazylii świeżej - ciętej

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii świeżej - ciętej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Bazyliia świeża - cięta

Roślina bazylii pospolitej (*Ocimum basilicum*) w postaci gałązek z liśćmi, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Gałązki z liśćmi bazylii powinny być jędrne, czyste, świeże, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy.
2	Barwa liści	Intensywnie zielona
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla bazylii, aromatyczny, ostry, niedopuszczalny smak i zapach obcy

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BOTWINA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Botwina

Młode liście i korzenie buraka ćwikłowego

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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	PN-R-75356
6	Zawartość pęczków z wadami jakości, % wagowy, nie więcej niż	10	
7	Zawartość pęczków o innej masie, % wagowy, nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BROKUŁY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 są przebarwienia (np. zbrązowiałe lub żółknięte 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

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

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BURAKI ĆWIKŁOWE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraków ćwikłowych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd korzeni	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem jakości, odmiany i wielkości	PN-R-75356
2	Barwa na przekroju	Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany	
3	Zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm	od 4 do 10	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CEBULA CZERWONA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), dostatecznie 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 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CEBULA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), dostatecznie 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 1/5 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 jasnobrazowej 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CUKINIA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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, nieprzerośnięte (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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CYKORIA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; równo ucięta u podstawy liści zewnętrznych, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste; główki o kształcie wydłużonym powinny być dobrze wykształcone, zwarte, zamknięte (o ostro zakończonym, zamkniętym wierzchołku),	PN-R-75356
2	Barwa	Biała do żółtawo-białej	
3	Smak i zapach	Smak charakterystyczny, lekko gorzkawy, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Długość główki, cm	9-15	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

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

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CZARNA RZEPA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnej rzepy przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, nieprzerośnięta, bez liści, praktycznie wolna od szkodników, bez uszkodzeń wyrządzonych, przez szkodniki, 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	PN-R-75356
2	Konsystencja	Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciata	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości	
5	Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia, mm	50 - 90	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia czarnej rzepy deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CZOSNEK

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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), nieprzerośnięte, 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia czosnku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

DYNIA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Całe, świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, nieprzerośnięte, z odciętą szypułką, miąższ zwięzły, niewłóknisty, wolne od szkodników oraz uszkodzeń skórki i miąższu spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;	PN-R-75356
2	Kształt	Kulisty, nieco spłaszczony	
3	Barwa: - skórki - miąższu	Charakterystyczna dla odmiany: - skórki- żółtopomarańczowa lub pomarańczowej - miąższu - od żółtej do ciemnopomarańczowej	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

FASOLA SZPARAGOWA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, pleśni), młoda i delikatna, nieprzerośnięta, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przezroczystej 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	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Szerokość strąka, mm, nie więcej niż	9	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia fasoli szparagowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

IMBIR ŚWIEŻY KŁĄCZE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego imbiru świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Imbir świeży - kłącze

Kłącze imbiru lekarskiego (*Zingiber officinale Roscoe*)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Postać kłączy o nieregularnych kształtach; Kłącze powinno być świeże, czyste, twarde, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń, stłuczeń, pęknięć, bez ordzawień skórki, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego	PN-R-75356
2	Barwa	- na przekroju kłącza – kremowa do żółtej, - skórki – od kremowej do beżowej	
3	Smak i zapach	Zapach silnie aromatyczny, korzenny, smak palący lekko gorzki, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości, wielkości	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KALAFIOR

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablic1

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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia kalafiorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KALAREPA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, bez plam niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, nieprzerośnięta, praktycznie wolna od szkodników, bez uszkodzeń wyrządzonych, przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; z obcięzonymi korzeniami i liśćmi; kształt kulisty, lekko spłaszczony lub kulistoowalny; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu i bardzo lekkie otarcia i przebarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Konsystencja	Jędrna, soczysta, mięsista, niedopuszczalna zdrewniała, sparciła	
3	Barwa	Jasnozielona lub zielona w zależności od odmiany	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości	
6	Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia, mm	50 - 90	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KAPUSTA BIAŁA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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, 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia kapusty białej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KAPUSTA BRUKSELSKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej.
Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia kapusty brukselskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KAPUSTA CZERWONA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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, pęknięcia liści zewnętrznych 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KAPUSTA KISZONA (KWASZONA)

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty kiszzonej (kwaszonej).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty kiszzonej (kwaszonej) przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-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 odcięniętych 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

1.3 Określenie produktu

Kapusta kiszona (kwaszona)

Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąłbu, 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 ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa - 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

2.3 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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KAPUSTA PEKIŃSKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty pekińskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KAPUSTA WŁOSKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty włoskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia kapusty włoskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KIEŁKI RZODKIEWKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielków rzodkiewki przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Kielki rzodkiewki

Produkt uzyskany w wyniku kiełkowania nasion rzodkiewki i ich rozwoju w wodzie lub innym nośniku, zbierany przed wykształceniem się właściwych liści i przeznaczony do bezpośredniego spożycia w całości, łącznie z nasionami

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dopuszczalne pozostałości nasion	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Smak wyrazisty, ostry, lekko piekący, zbliżony do smaku rzodkiewki, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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, załamania 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KIEŁKI SŁONECZNIKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kielków słonecznika przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Kielki słonecznika

Produkt uzyskany w wyniku kiełkowania nasion słonecznika i ich rozwoju w wodzie lub innym nośniku, zbierany przed wykształceniem się właściwych liści i przeznaczony do bezpośredniego spożycia w całości, łącznie z nasionami

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Smak lekko orzechowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

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.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KOPEREK ZIELONY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku zielonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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, % (m/m), nie więcej niż	10	
8	Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia koperku zielonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MARCHEW

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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. należyce 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, zablźnione 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MIĘTA ŚWIEŻA - CIĘTA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięty świeżej - ciętej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięty świeżej - ciętej i przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Mięta świeża - cięta

Roślina mięty (*Mentha piperita*) w postaci gałązek z liśćmi, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Gałązki z liśćmi mięty powinny być jędrne, czyste, świeże, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości barwy.
2	Barwa liści	Jasnozielona do zielonej
3	Smak i zapach	Typowy, miętowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

NATKA PIETRUSZKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego natki pietruszki przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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, % (m/m), nie więcej niż	10	
7	Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

OGÓRKI KISZONE (KWASZONE)

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków kiszonych (kwaszonych).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków kiszonych (kwaszonych) przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-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

1.3 Określenie produktu

Ogórki kiszone (kwaszone)

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. koper, chrzan, liść laurowy, ziele angielskie), w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego, nie pasteryzowany

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny - ogórków - zalewy	Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia, niedopuszczalna zalewa zbyt mętna i ciemna
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

2.3 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. 5.3.2
2	Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie - lekko zakrzywionych	5 10	PN-A-75101-16

	- silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, barylkwate) - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi	2 5 3	
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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.3.1 Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.3.2 Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

OGÓRKI MAŁOSOLNE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków małosolnych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-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

1.3 Określenie produktu

Ogórki małosolne

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. koper, korzeń chrzanu, ziele angielskie, czosnek, liść laurowy), w słonej zalewie, poddany krótkiemu (kilkudniowemu) naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny - ogórków - zalewy	Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, klarowna, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia, niedopuszczalna zalewa zbyt mętna i ciemna
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione,
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków małosolnych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów

2.3 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. 5.3.2
2	Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie - lekko zakrzywionych	5 10	PN-A-75101-16

	- silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, barylkwate) - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi	2 5 3	
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.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

2 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.3.1 Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.3.2 Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

OGÓRKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 zablźnione	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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia ogórków deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

OREGANO ŚWIEŻE-CIĘTE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oregano świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Oregano świeże - cięte

Roślina lebidki pospolitej (*Origanum vulgare*) w postaci gałązek z liśćmi, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Gałązki z liśćmi powinny być jędrne, czyste, świeże, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Liście z ogonkami o kształcie jajowatym, całobrzegie czasami słabo ząbkowane
2	Barwa liści	Zielona
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla oregano, aromatyczny, silny, niedopuszczalny smak i zapach obcy

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4.Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.4 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

PAPRYKA SŁODKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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
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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

PIECZARKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 powierzchniowe 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

PIETRUSZKA KORZENIOWA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pietruszki korzeniowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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
2	Barwa korzenia na przekroju	Biała do białą 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

POMIDORY CHERRY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów cherry przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 szypulek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych plątek), 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

POMIDORY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 piątek), 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: - zablźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości, - małą nieskorkowaciałą narośl, - skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm ² , - 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	PN-R-75356

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

POR

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 przyłżeńce 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia porów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

RABARBAR

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeży, jędrny, gładki i nie nadmiernie włóknisty, czysty, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcony i bez ordzawień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, ogonki liściowe i blaszki liściowe powinny być starannie przycięte, miejsce cięcia powinno być proste i czyste; blaszki liściowe przycięte na wysokości nie większej niż 5cm od nasady ogonka liściowego	PN-R-75356
2	Barwa	Różowo-czerwono-zielona	
3	Smak i zapach	Smak kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, długości i grubości	
5	Długość ogonków liściowych, cm, nie mniej niż	25	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znankowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ROSZPONKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Listki drobne, zaokrąglone, o gładkich brzegach, ciemnozielone, świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, i zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla roszonek, łagodny, neutralny, niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

RUKOLA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

RZODKIEWKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SAŁATA KARBOWANA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty karbowanej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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
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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

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

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SAŁATA LODOWA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty lodowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 o barwie od jasnzielonej do zielonej; 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałaty lodowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SAŁATA RZYMSKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty rzymskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 (zwarłe, wydłużone główki do 30cm), 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 powinny być wydłużone, gładkie lub pomarszczone z wyraźnie zaznaczonymi nerwami, kruche, mięsiste o barwie zielonej	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą: - mniej niż 150g - od 150g do 300g - od 300g do 450g - więcej niż 450g	40g 100g 150g 300g	PN-R-75356

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

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

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SAŁATA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 w główki, 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	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 - z upraw gruntowych - z upraw pod osłonami	150 100	
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą: - mniej niż 150g - od 150g do 300g - od 300g do 450g - więcej niż 450g	40 100 150 300	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

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

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

a. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SELER KORZENIOWY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera korzeniowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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
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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia selera korzeniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SELER NACIOWY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera naciowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Seler naciowy

Seler odmiana (*Apium graveolens* L. var. *Dulce* (Mill) Pers.) w postaci świeżych łodyg z liśćmi, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Świeży, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, odrostów korzeniowych, łodygi liściowe powinny być jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), odpowiednio ukształtowane, nie dopuszcza się łodyg połamanych, włóknistych, zgniecionych lub popękanych; cała roślina powinna być wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez plam chorobowych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla selera, niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SZCZYPIOREK

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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
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, % (m/m), nie więcej niż	10	
8	Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia szczypiorku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SZPARAGI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Szparagi

Wypustki szparagów odmian uprawnych *Asparagus officinalis*

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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), dobrze wykształcone, uformowane proste, o ścisłych główkach, całe, jędrne, bez pustych przestrzeni wewnątrz wypustek, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego; cięte prostopadle do osi wypustki, miejsce cięcia proste i czyste; dopuszczalne są nieznaczne ślady ordzawienia dające się usunąć przy obieraniu	PN-R-75356
2	Zabarwienie wypustek szparaga	W zależności od odmiany: - białe, - zielone o zielonym zabarwieniu główek oraz części lub całych wypustek	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości, długości i grubości	
5	Średnica, mm, nie mniej niż	12	
6	Długość, mm, nie mniej niż	120	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SZPINAK ŚWIEŻY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Szpinak

Szpinak odmiana (*Spinacia deracea* L.) w postaci świeżych liści, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Liście o barwie ciemnozielonej, świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, szpinak myty powinien być właściwie osuszony	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla szpinaku, niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ZIEMNIAKI JADALNE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków jadalnych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków

1.3 Określenie produktu

Ziemniaki jadalne

Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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
2	Minimalna średnica poprzeczna, mm, - dla bulw okrągłych i okrągłoovalnych - dla bulw podłużnych	35 30 a podłużna 2 razy większa od poprzecznej	
3	Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż 1) zazieleniałych i z wadami wewnętrznymi 2) porażonych zgnilizną 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie 4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (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	
4	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3 pkt1-6, % wagowy, nie więcej niż	6	PN-R-74456
5	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3, % wagowy, nie więcej niż	8	
6	Bulwy: 1) porośnięte kielkami powyżej 3mm 2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni 3) zaparzone 4) zapleśniałe 5) zamrożone 6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin	nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia ziemniaków jadalnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ZIEMNIAKI WCZESNE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków wczesnych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków

1.3 Określenie produktu

Ziemniaki wczesne

Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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		
3	Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż 1) zazieleniałych 2) porażonych zgnilizną 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie 4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 15mm) 5) uszkodzonych 6) innych odmian	1 1 2 3 2 2	PN-R-74456	
4	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.2 pkt 1-4, % wagowy, nie więcej niż	5		
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		

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ANANAS

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzałe), 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 zablźnienia 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

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ARBUZ

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuźów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niepopękane, jędrne i wystarczająco rozwinięte i 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 zabiżnienia 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

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BANANY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 i solidną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu i prawidłowym ucięciu (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi), wolną od zarażenia grzybami, 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 2cm ² powierzchni owocu, wymienione te nieznaczne wady nie mogą jednak 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

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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 tabelicy 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BRZOSKWINIE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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, pleśni), czyste, skórka omszona, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, praktycznie wolne od szkodników, o całkowicie zdrowym miąższu, 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 1cm ² , - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm ² 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CYTRYNY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; 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 zabiżnienia 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	58-78

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CZEREŚNIE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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, pleśni), odpowiednio dojrzałe (ale nie przejrzałe), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzeń 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
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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

GREJPFRUTY

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 zablźnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; 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 zablźnienia 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

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

GRUSZKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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 i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, Dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają 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 - 1cm ² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad (z wyjątkiem parcha gruszy gdzie łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm ² powierzchni całkowitej produktu) - nieznaczne odgniecenia nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm ²	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, nie mniej niż, mm	55	PN-R-75021

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JABŁKA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2. Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

3 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Dopuszczalne 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	<p>Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), 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;</p> <p>Dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none">- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nie przekraczające 1cm² łącznej powierzchni,lekkie uszkodzenie szypułki,- nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:<ul style="list-style-type: none">-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; <p>Jabłka mogą nie posiadać szypułek, jeżeli miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona</p>	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	PN-R-75021

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KIWI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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), odpowiednio dojrzałe lecz nie przejrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Dopuszczalne są następujące jeżeli 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 1cm ² , - 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

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MANDARYNKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, wolne od słuźceń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonej przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; 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 zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) - niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu
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 43 do 60

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MANGO

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mango przeznaczonego dla odbiorcy

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, zdrowe (nie dopuszcza się mango z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, o kształcie zależnym od odmiany (jajowatym lub nerkowatym), 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 zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Barwa	- skórki -skórka wielobarwna od zielonej przez żółtą, pomarańczową do czerwono-fioletowej - miąższu - pomarańczowa lub satynowo-żółta
3	Smak i zapach	Smak słodko-kwaśny, zapach lekko żywiczny, niedopuszczalny smak i zapach obcy (np. mydlany świadczący o przejrzałości)
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, g	200

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MORELE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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 i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń 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, zabarwienia, - nieznaczne zadrapania, zaczerwienienia - nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm ² 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

NEKTARYNKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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, pleśni), czyste, skórka owoców bez omszenia, praktycznie wolne od szkodników, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, o całkowicie zdrowym miąższu, 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 1cm ² , - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm ² całkowitej powierzchni dla innych wad	PN-R-75021
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany	
3	Smak i zapach	Smak słodk 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	Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż	51	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

POMARAŃCZE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; 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 zablźnienia 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 73 do 92

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 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 powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ŚLIWKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

TRUSKAWKI

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

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

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

WINOGRONA

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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 jeżeli 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	PN-R-75021

*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.)

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4.Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

WIŚNIE

opracował:

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

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 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, odpowiednio dojrzałe (ale nie przejrzałe), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki, 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
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	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.