**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[1]](#footnote-1)**

1. Przedmiot zamówienia : Kawa naturalna mielona

2. Ilość: gwarantowana : 94,00 kg

opcjonalna : 94,00 kg

OGÓŁEM: 188 kg

3. CPV: 15861100-2

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[2]](#footnote-2)**

1. Przedmiot zamówienia : Kawa rozpuszczalna

2. Ilość: gwarantowana : 111,50 kg

opcjonalna : 111,50 kg

OGÓŁEM: 223 kg

3. CPV: 15861000-1

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[3]](#footnote-3)**

1. Przedmiot zamówienia : Kawa ziarnista

2. Ilość: gwarantowana : 92,50kg

opcjonalna : 92,50 kg

OGÓŁEM: 185 kg

3. CPV: 15861100-2

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[4]](#footnote-4)**

1. Przedmiot zamówienia : Kawa rozpuszczalna - saszetka

2. Ilość: gwarantowana : 67,00 kg

opcjonalna : 67,00 kg

OGÓŁEM: 134 kg

3. CPV: 15861000-1

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[5]](#footnote-5)**

1. Przedmiot zamówienia : Herbata czarna liściasta

2. Ilość: gwarantowana : 181 kg

opcjonalna : 181 kg

OGÓŁEM: 362 kg

3. CPV: 15864100-3

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[6]](#footnote-6)**

1. Przedmiot zamówienia : Herbata czarna granulowana

2. Ilość: gwarantowana : 140,50 kg

opcjonalna : 140,50 kg

OGÓŁEM: 281 kg

3. CPV: 15864100-3

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 1

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[7]](#footnote-7)**

1. Przedmiot zamówienia : Herbata w torebkach (ekspresowa)

2. Ilość: gwarantowana : 251 kg

opcjonalna : 251 kg

OGÓŁEM: 502 kg

3. CPV: 15864100-3

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**Opis PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA[[8]](#footnote-8)**

1. Przedmiot zamówienia : Herbata witaminizowana

2. Ilość: gwarantowana : 275 kg

opcjonalna : 275 kg

OGÓŁEM: 550 kg

3. CPV: 15863000-5

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe: ……………………………………………..

**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE I – DOSTAWA DO:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa**  **produktu** | **JM** | **2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa (ZZ)** | **\*\* 1 Baza Lotnictwa Transportowego**  **Warszawa** | **OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna**  **WARSZAWA** | **OGÓŁEM** |
|
| Kawa naturalna mielona | kg | 10 | 4 | 14 | **28** |
| Kawa rozpuszczalna | kg | 10 | 12,5 | 22,5 | **45** |
| Kawa ziarnista | kg | 10 | 7,5 | 17,5 | **35** |
| Kawa rozpuszczalna - saszetka | kg | 0 | 10 | 10 | **20** |
| Herbata czarna liściasta | kg | 0 | 2 | 2 | **4** |
| Herbata w torebkach (ekspresowa) | kg | 40 | 75 | 115 | **230** |
| Herbata witaminizowana | kg | 15 | 0 | 15 | **30** |

**\*\*1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW4198) Warszawa** – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 11; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

**ZADANIE II – DOSTAWA DO:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa**  **produktu** | **JM** | **\*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom** | | | | **\*\* 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki** | | **\*\*\*Oddział**  **Zabezpieczenia**  **Żandarmerii**  **Wojskowej** | | **OPCJA**  **2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA** | **OGÓŁEM** |
| Magazyn Radom | Magazyn  Olszewnica Stara | Magazyn  Sochaczew | Magazyn  Grójec | Magazyn  Mińsk Mazowiecki | Magazyn  Siedlce | Magazyn  Warszawa | Magazyn  Mińsk Mazowiecki |
| Kawa naturalna mielona | kg | 8 | 2,5 | 10 | 2 | 12,5 | 20 | 15 | 10 | 80 | **160** |
| Kawa rozpuszczalna | kg | 14 | 2,5 | 8 | 2 | 12,5 | 15 | 25 | 10 | 89 | **178** |
| Kawa ziarnista | kg | 32 | 5 | 8 | 0 | 10 | 4 | 10 | 6 | 75 | **150** |
| Kawa rozpuszczalna - saszetka | kg | 4 | 2,5 | 2 | 2 | 20 | 12,5 | 10 | 4 | 57 | **114** |
| Herbata czarna liściasta | kg | 30 | 2,5 | 4 | 10 | 37,5 | 40 | 25 | 30 | 179 | **358** |
| Herbata czarna granulowana | kg | 30 | 7,5 | 4 | 4 | 20 | 20 | 25 | 30 | 140,5 | **281** |
| Herbata w torebkach (ekspresowa) | kg | 10 | 5 | 10 | 20 | 22,5 | 23,5 | 25 | 20 | 136 | **272** |
| Herbata witaminizowana | kg | 10 | 2,5 | 30 | 0 | 90 | 100 | 7,5 | 20 | 260 | **520** |

**\* 42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG) –** dostawado magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom ,32 dywizjon rakietowy OP( JW 3934) Olszewnica Stara, 37 dywizjon rakietowy OP (JW 3939) Sochaczew, 1 Ośrodek Radioelektroniczny( JW 3411) Grójec.

**\*\*23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki-** dostawa do magazynów na terenie:23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki, Grupa Zabezpieczenia Siedlce

**\*\*\* Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej-** dostawa do magazynu na terenie: OZŻW Warszawa, OZŻW Mińsk Mazowiecki

**II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW**

**OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM**

**opis prZedmiotu zamówienia**

**kawa naturalna mielona**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1. Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej mielonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej mielonej 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-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań
* PN-ISO 6668 Kawa zielona – Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
  1. **Określenie produktu**

**Kawa naturalna mielona**

Kawa naturalna mielona - produkt otrzymany przez zmielenie upalonych ziaren kawy zielonej(surowej) pochodzących z rośliny rodzaju botanicznego Coffea L.(najczęściej uprawianych gatunków).

**2. Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% kawa Arabica

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita | PN-A-76100 |
| 2 | Wygląd | Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń, niedopuszczalne zapleśnienie |
| 3 | Smak i zapach naparu | Charakterystyczny dla kawy palonej, właściwy, naturalny, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia oraz innych obcych zapachów i posmaków | Według 5.2.1  I PN-ISO 6668 |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-A-76100 |
| 2 | Zanieczyszczenia obce | Niedopuszczalne |
| 3 | Wilgotność | Nienormalizowana  Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą |

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

2.5 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 produktu 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   
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według Tablicy 1.

5.2.1 Ocena smaku i zapachu naparu

Ocena zapachu i aromatu:

Zdjąć pokrywy z garnuszków z zaparzoną kawą i mieszając napar oceniać węchem jego zapach i aromat stosując określenia:

- zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy z podaniem bliższej charakterystyki,

obcy z podaniem bliższej charakterystyki

- aromat: bardzo aromatyczny,

aromatyczny,

słabo aromatyczny,

o nikłym aromacie.

Ocena smaku:

Łyżkami testerskimi nabierać jednakowe i pełne porcje płynu, siorbiąc wciągać płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć. Wrażenie smakowe oceniać stosując określenia smaku:

właściwy charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy, niecharakterystyczny dla danego gatunku kawy,

wadliwy, który występować nie powinien

- pojęcia uzupełniające, charakteryzujące nasilenie występującej cechy:

wybitnie łagodny, tj. wybitnie miękki,

łagodny, tj. miękki

dostatecznie łagodny, tj. dostatecznie miękki,

Twardawy, twardy,

Kwaskowaty, lekko kwaskowaty, neutralny,

Pełny, lekki, pusty,

Mocny, średnio mocny, słaby,

Czysty, nieczysty z podaniem bliższej charakterystyki posmaku,

Gorzki, ostry,

Twardo-cierpki, tj. kwaśno-gorzki,

Kwaśny,

Trawiasty, surowy, drzewiasty,

Ziemisty, błotnisty,

Chemiczny, metaliczny,

Pleśniowy, stęchły, gnilny.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – kawa pakowana próżniowo w paczki o masie 250g i 500g.

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.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa o masie od 3 do10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

**kawa rozpuszczalna**

**1. Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* [PN-A-94019](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1) [Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1)
* PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
* PN-ISO 6670 Kawa rozpuszczalna - Metoda pobierania próbek z masowych jednostek opakowaniowych z wkładką
* PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysoko sprawnej chromatografii anionowymiennej
* PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda odwoławcza)
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r.   
  w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**1.3.1**

**Kawa rozpuszczalna**

Suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej,   
z użyciem wody jako jedynego czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy.

**1.3.2**

**Kawa rozpuszczalna rozpyłowa**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego ekstrakt kawy w stanie ciekłym jest rozpylany do gorącej atmosfery i przez odparowanie wody przekształcony w suche cząstki.

**1.3.3**

**Kawa rozpuszczalna aglomerowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego wysuszone cząstki kawy rozpuszczalnej rozpyłowej(1.3.2) są łączone ze sobą w celu uzyskania większych cząstek.

**1.3.4**

**Kawa rozpuszczalna liofilizowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego produkt w stanie ciekłym zostaje zamrożony, a powstały lód usuwany przez sublimację.

**2. Wymagania**

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | *Cechy* | | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | kawa rozpuszczalna rozpyłowa | Proszek drobnoziarnisty bez trwałych zbryleń | PN-A-79011-2 |
| kawa rozpuszczalna aglomerowana | Cząstki kawy aglomerowanej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Kryształki kawy rozpuszczalnej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie |
| 2 | Barwa | kawa rozpuszczalna rozpyłowa | Brązowa, praktycznie jednolita |
| kawa rozpuszczalna aglomerowana | Brązowa, praktycznie jednolita |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Jasnobrązowa do brązowej, praktycznie jednolita |
| 3 | Zapach |  | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | *Cechy* | | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Rozpuszczalność w wodzie | kawa rozpuszczalna rozpyłowa | Proszek łatwo rozpuszczalny | PN-A-79011-2 |
| kawa rozpuszczalna aglomerowana | Aglomerat łatwo rozpuszczalny |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Kryształki łatwo rozpuszczalne |
| 2 | Barwa |  | Brązowa |
| 3 | Klarowność |  | Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia |
| 4 | Smak i zapach |  | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | | 5,0 | PN-ISO 3726  PN-ISO 11817 |
| 2 | Zawartość kofeiny w suchej masie, %(m/m) , nie mniej niż | | 1,5 | PN-A-94019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego w suchej masie,%(m/m) | | od 6,0 do 14,0 | PN-A-79011-8 |
| 4 | Dopuszczalna zawartość węglowodanów w suchej masie, %(m/m), nie więcej niż | całkowita glukoza  całkowita ksyloza  całkowita fruktoza | 2,6  0,6  1,0 | PN-ISO 11292 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych | | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 6 | Obecność szkodników i ich pozostałości | | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie 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  
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-ISO 6670.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - kawa pakowana w paczki lub opakowania szklane o masie 250g i 500g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 3 do10 kg lub worki papierowe do 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

**kawa naturalna ziarnista**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. **. Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej ziarnistej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej ziarnistej 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-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań
* PN-ISO 6668 Kawa zielona - Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Kawa naturalna ziarnista**

Kawa naturalna ziarnista - produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej(surowej) pochodzących z rośliny rodzaju botanicznego Coffea L.(najczęściej uprawianych gatunków), bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter.

**2. Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% ziarna kawy Arabica

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita | PN-A-76100 |
| 2 | Wygląd | Ziarna całe, dobrze wykształcone, niedopuszczalne zapleśnienie |
| 3 | Smak i zapach naparu | Charakterystyczny dla kawy palonej, właściwy, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia i innych zapachów i posmaków obcych | Według 5.2.1  i PN ISO 6668 |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zanieczyszczenia obce | Niedopuszczalne | PN-A-76100 |
| 3 | Zawartość ziaren wadliwych, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Wady pochodzące z owocu kawy | Praktycznie nieobecne |
| 5 | Wilgotność | Nienormalizowana  Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą |

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

2.5 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 produktu 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   
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych.**

Według Tablicy 1.

5.2.1 Ocena smaku i zapachu naparu

Ocena zapachu i aromatu:

Zdjąć pokrywy z garnuszków i mieszając napar oceniać węchem jego zapach i aromat stosując określenia:

- zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy z podaniem bliższej charakterystyki,

obcy z podaniem bliższej charakterystyki

- aromat: bardzo aromatyczny,

aromatyczny,

słabo aromatyczny,

o nikłym aromacie.

Ocena smaku:

Nabierać jednakowe porcje płynu łyżkami testerskimi i siorbiąc wciągać płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć. Ocenić smak stosując określenia smaku:

właściwy - charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy - niecharakterystyczny dla danego gatunku kawy,

wadliwy - który występować nie powinien

- pojęcia dodatkowe, charakteryzujące nasilenie występującej cechy:

wybitnie łagodny, tj. wybitnie miękki,

łagodny, tj. miękki dostatecznie

łagodny, tj. dostatecznie miękki,

Twardawy, twardy,

Kwaskowaty, lekko kwaskowaty, neutralny,

Pełny, lekki, pusty,

Mocny, średnio mocny, słaby,

Czysty, nieczysty z podaniem bliższej charakterystyki posmaku,

Gorzki, ostry,

Twardo-cierpki, tj. kwaśno-gorzki,

Kwaśny,

Trawiasty, surowy, drzewiasty,

Ziemisty, błotnisty,

Chemiczny, metaliczny,

Pleśniowy, stęchły, gnilny.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – kawa pakowana w paczki o masie 250g do 1000g.

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.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa o masie od 3 do10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

**kawa rozpuszczalna - saszetka**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy rozpuszczalnej w saszetkach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy rozpuszczalnej w saszetkach 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-94019](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1) [Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1)
* PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
* PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej
* PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda odwoławcza)
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
  1. **Określenie produktu**

**Kawa rozpuszczalna - saszetka**

Suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt, otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej,   
z użyciem wody jako jedynego czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy, pakowany w saszetki

**2. Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% kawa Arabica

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | *Cechy* | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Proszek drobnoziarnisty, bez trwałych zbryleń | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Brązowa, praktycznie jednolita |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | *Cechy* | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Rozpuszczalność w wodzie | Proszek łatwo rozpuszczalny | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Brązowa |
| 3 | Klarowność | Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.4 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | | 5,0 | PN-ISO 3726  PN-ISO 11817 |
| 2 | Zawartość kofeiny w suchej masie, %(m/m) , nie mniej niż | | 1,5 | PN-A-94019 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego w suchej masie,%(m/m) | | od 6,0 do 14,0 | PN-A-79011-8 |
| 4 | Dopuszczalna zawartość węglowodanów w suchej masie, %(m/m), nie więcej niż | całkowita glukoza  całkowita ksyloza  całkowita fruktoza | 2,6  0,6  1,0 | PN-ISO 11292 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych | | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 6 | Obecność szkodników i ich pozostałości | | niedopuszczalna |

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

**3. Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 2g.

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  
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe typu stick pack pakowane po 100 szt. w kartoniki.

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.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa o masie od 3 do10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

**herbata czarna liściasta**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
* PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
* PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
* PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
* PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
  1. **Określenie produktu**

**Herbata czarna liściasta**

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci listków i pąków liściowych

**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** |
| **Suche liście** | | |
| 1 | Wygląd | Liście barwy czarnej, jednolite, staranne, wolne od zanieczyszczeń |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy |
| **Napar** | | |
| 3 | Wygląd naparu | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy |
| Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103. | | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż | 32 | PN-ISO 9768 |
| 2 | Popiół ogólny, % (m/m),  Nie więcej niż  Nie mniej niż | 8  4 | PN-ISO 1575 |
| 3 | Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż | 45 | PN-ISO 1576 |
| 4 | Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m)  nie mniej niż  nie więcej niż | 1,0\*  3,0\* | PN-ISO 1578 |
| 5 | Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-ISO 1577 |
| 6 | Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż | 16,5 | PN-ISO 5498 |
| \* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące:  - najniższa dopuszczalna 17,8  - najwyższa dopuszczalna 53,6. | | | |
| Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według normy opisane w PN-ISO 1572. | | | |

Zawartość zanieczyszczeń i 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – herbata pakowana w opakowania o masie 500g.

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.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - torba foliowa do 5kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

**herbata czarna granulowana**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
* PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
* PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
* PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
* PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
  1. **Określenie produktu**

**Herbata czarna granulowana**

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą CTC (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści)

**2. Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 - Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| **Granulat** | | |
| 1 | Wygląd | Granulat jednolity, wolny od zanieczyszczeń |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy |
| **Napar** | | |
| 3 | Wygląd naparu | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy |
| Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103. | | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż | 32 | PN-ISO 9768 |
| 2 | Popiół ogólny, % (m/m),  Nie więcej niż  Nie mniej niż | 8  4 | PN-ISO 1575 |
| 3 | Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż | 45 | PN-ISO 1576 |
| 4 | Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m)  nie mniej niż  nie więcej niż | 1,0\*  3,0\* | PN-ISO 1578 |
| 5 | Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-ISO 1577 |
| 6 | Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż | 16,5 | PN-ISO 5498 |
| \* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące:  - najniższa dopuszczalna 17,8  - najwyższa dopuszczalna 53,6. | | | |
| Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według normy opisane w PN-ISO 1572. | | | |

Zawartość zanieczyszczeń i 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe zgrzewane.

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.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - torba foliowa do 5kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

**herbata w torebkach (ekspresowa)**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. **. Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty w torebkach (ekspresowej).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty w torebkach (ekspresowej) przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
* PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
* PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
* PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
* PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
  1. **Określenie produktu**

**Herbata w torebkach (ekspresowa)**

Herbata czarna produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju, pakowana w torebki o masie 2 g

**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** |
| **Herbata przed zaparzeniem** | | |
| 1 | Zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy |
| **Napar** | | |
| 2 | Wygląd naparu | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy |
| Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103. | | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż | 32 | PN-ISO 9768 |
| 2 | Popiół ogólny, % (m/m),  Nie więcej niż  Nie mniej niż | 8  4 | PN-ISO 1575 |
| 3 | Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż | 45 | PN-ISO 1576 |
| 4 | Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m)  nie mniej niż  nie więcej niż | 1,0\*  3,0\* | PN-ISO 1578 |
| 5 | Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-ISO 1577 |
| 6 | Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż | 16,5 | PN-ISO 5498 |
| \* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące:  - najniższa dopuszczalna 17,8  - najwyższa dopuszczalna 53,6. | | | |
| Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według normy opisane w PN-ISO 1572. | | | |

Zawartość zanieczyszczeń i 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracja producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach (np. trójkątne, piramidki, okrągłe, prostokątne) po 100 szt. w pudełku lub torebce foliowej.

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.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - pudła kartonowe o masie od 4 do 10kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

**herbata witaminizowana**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. **. Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty witaminizowanej 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-74855-10 Cukier - Metody badań - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
  1. **Określenie produktu**

**Herbata witaminizowana**

Produkt spożywczy, otrzymany przez wymieszanie cukru i/lub innych naturalnych środków słodzących, kwasów spożywczych, aromatów naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i/lub syntetycznych i innych składników (m.in. ekstraktu z herbaty czarnej, witamin), spełniający wymagania aktualne obowiązującego prawa; w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia.

1. **. Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja i wygląd | Sypka, w przypadku koncentratu w postaci proszku dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników naturalnych (barwniki, proszki owocowe, itp.) rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju | PN-A-79011-2 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | *Wymagania* | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd  - Konsystencja  - napoje zwykłe czyste  - napoje zwykle mętne  - Barwa | Płynna  Klarowny lub opalizujący  Mętny  Charakterystyczna dla zastosowanych dodatków | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie napoju lub wchodzących w jego skład; niedopuszczalne zapachy obce |
| 3 | Smak | Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla substancji smakowo-aromatycznych; niedopuszczalne posmaki obce |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 2 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż  - wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż  - masa jednostkowa, mg, nie więcej niż | 3,0  0,3  0,4 | PN-A-74855-10 |
| \*Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych do czasu uwzględnienia tego wskaźnika w normie dotyczącej cukru (sacharozy) | | | |

Zawartość witamin 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.

1. **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   
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – herbata pakowana w torebki o masie 300g do 1000g.

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.

**6.1.2 Opakowanie zbiorcze**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 2 do 8 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

1. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-1)
2. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-2)
3. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-3)
4. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-4)
5. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-5)
6. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-6)
7. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-7)
8. ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych*** [↑](#footnote-ref-8)