

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **CIASTO FRANCUSKIE**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Ciasto francuskie

Półprodukt garmażeryjny chłodzony, przygotowany z ciasta na bazie mąki pszennej (co najmniej 50%), masła (co najmniej 20%), z dodatkiem cukru, soli i innych składników zgodnych z recepturą, gotowy do spożycia po obróbce termicznej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Uformowane w prostokąty cienkie płaty ciasta zwinięte w rulon razem z papierem do pieczenia; powierzchnia gładka, lekko błyszcząca, niedopuszczalne: zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne	PN-A-82107
2	Barwa	Kremowa do kremowożółtej, jednolita	
3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, miękka, zwarta, jednolita	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla surowego ciasta francuskiego niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 75g,
- 100g,
- 375g.

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

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

##### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **GOŁĄBKI**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Gołąbki

Produkty otrzymane z uformowanego na kształt walca farszu z mielonego mięsa wieprzowego (zawartość mięsa wieprzowego w farszu nie mniej niż 40%), ryżu, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zawiniętego w liście kapusty słodkiej, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Farsz z mielonego mięsa wieprzowego i ryżu z dodatkiem przypraw, zawinięty dokładnie w liście kapusty słodkiej, kształt owalny lub spłaszczony walc, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. 100g+/- 5g); niedopuszczalne liście uszkodzone mechanicznie, z porażeniami chorobowymi lub miejscowymi brunatnymi przebarwieniami, produkty z wydostającym się farszem	PN-A-82107
2	Barwa - kapusty  - farszu	Od kremowej do zielonej, charakterystyczna dla kapusty świeżej poddanej obróbce termicznej Szaroróżowa, charakterystyczna dla użytych składników farszu poddanych obróbce termicznej	
3	Konsystencja i struktura - kapusty - farszu	Elastyczna, miękka, nie dopuszcza się kapusty rozgotowanej Miękka, zwięzła, charakterystyczna dla użytych składników farszu i stopnia ich rozdrobnienia	PN-A-82107
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych surowców i przypraw; wyczuwalny zapach kapusty i użytych przypraw; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KLUSKI ŚLĄSKIE**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego klusek śląskich 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Kluski śląskie

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt kulisty, z charakterystycznym wgłębieniem na środku, powierzchnia gładka, błyszcząca; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, pękanie, zabrudzenie powierzchni	PN-A-82107
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,	
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100



## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KOPYTKA**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kopytek 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Kopytka

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, pękanie, zabrudzenie powierzchni	PN-A-82107
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	
4	Smak i zapach	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Krokiety z kapustą i grzybami

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, posmarowanych nadzieniem, zawierające w składzie co najmniej: 35% kapusty kiszonej, 6% kapusty białej, 3% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych, panierowane, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej; charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

### **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **KROKIETY Z MIĘSEM**



## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z mięsem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z mięsem 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Krokiety z mięsem

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym co najmniej 68% mięsa wieprzowo-wołowego, panierowane, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej (np. patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

### **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **NALEŚNIKI Z OWOCAMI**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Naleśniki z owocami

Produkty uformowane z usmazonych płatów naleśnikowych np. w rulon, chusteczkę, trójkąt, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 30%), gotowe do spożycia po podgrzaniu.

## 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	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z owoców, składane w chusteczkę, trójkąt lub zwinięte w rulon; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: zabrudzenia i przypalenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta	Niejednolita, kremowa do żółtej, dopuszcza się brunatne plamki powstałe podczas smażenia oraz miejscowe prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	PN-A-82107
	- nadzienia	Charakterystyczna dla użytych owoców	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, zwarta Miękka, właściwa dla użytych składników nadzienia	
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego i użytego nadzienia z owoców; niedopuszczalny: stęchły, jętki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 2000g,
- 2500g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **NALEŚNIKI Z SEREM**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z serem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z serem 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Naleśniki z serem

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym co najmniej 60% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej (np. patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego z rodzynkami, składane w chusteczkę lub zwinięte w rulon, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 120g±5g); niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa Od białej do kremowej, w nadzieniu widoczne brązowe rodzynki	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, zwarta Niejednolita, zwarta	PN-A-82107
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	50	PN-A 82107

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 2000g
- 2500g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie****6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PIEROGI LENIWE**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów leniwych 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi leniwe

Produkty uformowane z ciasta na bazie sera twarogowego (co najmniej 35%), płatków ziemniaczanych i/lub ziemniaków, mąki pszennej, z dodatkiem cukru, soli, z ewentualnym dodatkiem jajek(ew. masy jajecznej, jajek w proszku), cukru waniliowego, bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt rombu, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, pękanie, zabrudzenie powierzchni	PN-A-82107
2	Barwa	Białokremowa, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja i struktura	Miękka, zwarta, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda, struktura na przekroju porowata	
4	Smak i zapach	Typowy, charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A 82100

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

#### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PIEROGI RUSKIE**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ruskich 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi ruskie

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia co najmniej: 26% sera twarogowego, 14% płatków ziemniaczanych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Miękka, zwarta	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

#### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi z kapustą i grzybami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszonej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**



Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ze szpinakiem i serem feta 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierogi ze szpinakiem i serem feta

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem ze szpinaku z dodatkiem sera feta i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość w nadzieniu: szpinaku nie mniej niż 50%, sera feta nie mniej niż 8%), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej (np. garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	PN-A-82107
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1kg,
- 1,5kg.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

#### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

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

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

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

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PIEROŻKI Z GRZYBAMI**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierożków z grzybami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierożków z grzybami 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-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierożki z grzybami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 15% pieczarek świeżych, 6% grzybów leśnych), poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1 szt. poniżej 10g); niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem zawierającym grzyby; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	30	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1
$n$ – liczba próbek badanych z partii, $c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$ , $m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające, $M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

## **MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

### **PIEROŻKI Z MIĘSEM**



## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierożków z mięsem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierożków z mięsem przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

### 1.3 Określenie produktu

#### Pierożki z mięsem

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym co najmniej 68% mięsa wieprzowo-wołowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

## 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	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. poniżej 10g); niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Jednolita, zwarta, miękka	PN-A-82107
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem mięsnym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	30	PN-A 82107

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$ ; $c = 1$ $m = 10^2$ ; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

$n$  – liczba próbek badanych z partii,  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$ ,  
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  
 Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 1000g,
- 1500g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.