

AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ
GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Do przetargu na dostawę produktów

Część II

KOD CPV 15894300-4 DANIA GOTOWE

Spis treści

KOTLET DE VOLAILLE	3
FLAKI WOŁOWE KROJONE BLANSZOWANE.....	7
GOŁĄBKI Z MIĘSEM	9
KLUSKI ŚLĄSKIE	14
KNEDLE ZE ŚLIWKAMI.....	18
KOPYTKA ŚWIEŻE.....	22
KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ŚWIEŻE	25
NALEŚNIKI Z TWAROGIEM ŚWIEŻE.....	29
PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	34
PIEROGI RUSKIE ŚWIEŻE	37
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ŚWIEŻE.....	41
PIEROGI Z MIĘSEM ŚWIEŻE	45
PIEROGI Z OWOCAMI ŚWIEŻE	50
PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA.....	54
PYZY Z MIĘSEM ŚWIEŻE.....	57
USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ŚWIEŻE	61

KOTLET DE VOLAILLE

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kotletów de volaille.

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kotlet de volaille

Produkt otrzymany z lekko rozbitego, następnie zwiniętego fileta z piersi kurczaka (wewnątrz umieszczony ser, masło lub pieczarki), przyprawiony, panierowany, smażony, gotowy 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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zwinięty filet z piersi kurczaka, wewnątrz umieszczone masło z posiekaną pietruszką, (końce dobrze zlepione), przyprawiony, panierowany, smażony; powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 140g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia i zapleśnienia, wyciek masła	PN-A-82107
2	Konsystencja i struktura	Krucha, soczysta; niedopuszczalna twarda	
3	Barwa	Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu oraz nietypowa barwa mięsa na przekroju kotleta	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z mięsa drobiowego, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1) 2)}.

2.3 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	$n = 5; c = 2$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	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 prawem³⁾.

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 prawem⁴⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – tacka barierowa PP lub PET, kolorowa lub transparentna, zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W każdej tacce powinno być zapakowane po 10 kotletów de volaille.

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁵⁾.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

FLAKI WOŁOWE KROJONE BLANSZOWANE

1 Wstęp

1.3 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania flaków wołowych krojonych blanszowanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego flaków wołowych krojonych blanszowanych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.4 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Flaki wołowe krojone blanszowane

Wyrób przygotowany z podrobów wołowych (żołądków wołowych – nie mniej niż 90%), oczyszczonych, umytych, pokrojonych w paski, blanszowanych, wykorzystywany jako półprodukt do przygotowania zupy.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

⁵⁾ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Postać nieregularnych pasków, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, zanieczyszczeń, fragmentów niedoczyszczonych, zabrudzonych, z oznakami zapleśnienia
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, kremowa do jasnobieżowej, niedopuszczalna barwa świadcząca o zepsuciu
3	Konsystencja	Miękka do lekko jędrnej
4	Smak i zapach	Typowy, bez obcych smaków i zapachów niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

GOŁĄBKI Z MIĘSEM

1 Wstęp

1.5 Zakres

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

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

1.6 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-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Gołąbki z mięsem

Produkt otrzymany z uformowanego na kształt walca farszu z mielonego mięsa wieprzowego z dodatkiem ryżu i przypraw aromatyczno-smakowych, (zawartość mięsa wieprzowego w farszu nie

mniej niż 30%), zawiniętego w liście kapusty słodkiej, poddany obróbce termicznej, gotowy 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 organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Farsz z mielonego mięsa wieprzowego z dodatkiem ryżu i przypraw, zawinięty dokładnie w liście kapusty słodkiej, kształt owalny lub spłaszczony walec, 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 nadzieniem	PN-A-82107
2	Barwa - kapusty - farszu	Od kremowej do zielonej; charakterystyczna dla kapusty świeżej poddanej obróbce termicznej Szaroróżowa; charakterystyczna dla składników farszu poddanych obróbce termicznej	
3	Konsystencja i struktura - kapusty - farszu	Miękka, elastyczna, nie dopuszcza się kapusty rozgotowanej Miękka, zwięzła, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	
4	Smak i zapach	Smak typowy dla użytych surowców i przypraw; zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego gotowanego z dodatkiem ryżu, wyczuwalny zapach kapusty i użytych przypraw; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

2.2 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 farszu, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A 82107

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{6) 7)}.

2.3 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 prawem⁸⁾.

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 prawem⁹⁾.

⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁷ **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- tacka barierowa PP lub PET, kolorowa lub transparentna, zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE,
- tacka ½ gastro zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii typu CPET.

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).

W każdej tacce powinno być zapakowane po 20 gołąbków z mięsem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹⁰).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KLUSKI ŚLĄSKIE

1 Wstęp

1.7 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.

1.8 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 żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

¹⁰ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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, powierzchnia gładka, błyszcząca; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, 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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

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.

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

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

1 Wstęp

1.9 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania knedli ze śliwkami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego knedli ze śliwkami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

1.10 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Knedle ze śliwkami

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem z owoców, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Biało-kremowa, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Miękka, właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	18	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{11) 12)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³⁾.

¹¹Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹²Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

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

5 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴⁾

6 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

¹³Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹⁵).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

¹⁵Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

KOPYTKA ŚWIEŻE (nie mrożone!)

1 Wstęp

1.11 Zakres

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

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

1.12 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-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne –Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne –Metody badań chemicznych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kopytka

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie 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 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, popękanie, 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	

2.2 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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{16) 17)}.

¹⁶⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁷⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

2.3 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 prawem¹⁸.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁹.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

¹⁸Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁹Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²⁰).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ŚWIEŻE (nie mrożone!)

1 Wstęp

1.13 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki

²⁰Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami świeżych (nie mrożonych).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami świeżych (nie mrożonych) przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

1.14 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z kapusty i grzybów, panierowane, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
------------	--------------	------------------	---------------------

			według
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwale zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{21) 22)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³⁾.

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

7 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁴⁾.

8 Trwałość

Okres przydatności do spożycia krokieców z kapustą i grzybami świeżych (nie mrożonych) deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

²¹⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²²⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²³⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²⁴⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²⁵).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NALEŚNIKI Z TWAROGIEM ŚWIEŻE(nie mrożone!)

Wstęp

1.15 Zakres

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

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

1.16 Dokumenty powołane

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

²⁵Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne –Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne –Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Naleśniki z serem

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 61% 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 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, 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	
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

2.2 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	50	PN-A 82107

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{26) 27)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

²⁶⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁷⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

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 mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸.

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 prawem²⁹.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

²⁸Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²⁹Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W każdej tacce powinno być zapakowane po 10 lub 20 sztuk naleśników z serem.

Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP).

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ³⁰⁾.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

³⁰⁾Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

PASZTECIKI DROŹDŹOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

1 Wstęp

1.17 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

1.18 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z kapusty i grzybów, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwale zlepierce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; barwa nadzienia właściwa dla użytych składników; barwa ciasta białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{31) 32)}.

³¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³³).

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

9 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³⁴

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z

³² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

³⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PIEROGI RUSKIE ŚWIEŻE (nie mrożone!)

1 Wstęp

1.19 Zakres

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

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

1.20 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-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne –Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne –Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.

- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi ruskie

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 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 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	

2.2 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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{35) 36)}.

2.3 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

³⁵⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁶⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

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

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁷.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³⁸.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

³⁷Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

³⁸Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ³⁹⁾.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ŚWIEŻE (nie mrożone!)

1 Wstęp

1.21 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

³⁹⁾Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.22 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-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne –Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne –Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi z kapustą i grzybami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszanej, 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 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	

2.2 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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{40) 41)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

⁴⁰⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴¹⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

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 mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴².

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴³.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

⁴²Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴³Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁴⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PIEROGI Z MIĘSEM ŚWIEŻE (nie mrożone!)

1 Wstęp

1.2 Zakres

⁴⁴Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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

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

1.24 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-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne –Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne –Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierożki z mięsem

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, 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 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	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem mięsnym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{45) 46)}.

2.3 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 prawem⁴⁷⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 2000g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴⁸⁾.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

⁴⁵Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴⁶Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁴⁷Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁴⁸Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Pobieranie próbek wgPN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁴⁹⁾.

6.3 Przechowywanie

⁴⁹⁾Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PIEROGI Z OWOCAMI ŚWIEŻE (nie mrożone!)

1 Wstęp

1.25 Zakres

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

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

1.26 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-82102 Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne –Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne –Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierozki z owocami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% świeżych owoców, 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 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	
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem owocowym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{50) 51)}.

2.3 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 prawem⁵²⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 2000g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁵³⁾.

4 Trwałość

⁵⁰⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁵¹⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁵²⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁵³⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82102.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – wysokobarierywna tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁵⁴).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA

1 Wstęp

1.27 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.

1.28 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 żywności i pasz – 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 zawierającym nie mniej niż 25% szpinaku i nie mniej niż 6% sera feta, 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.

⁵⁴Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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 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

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

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.

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

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PYZY Z MIĘSEM ŚWIEŻE (nie mrożone!)

1 Wstęp

1.29 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych z mięsem świeżych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych z mięsem świeżych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

1.30Dokumenty 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pyzy ziemniaczane z mięsem świeże

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym świeże, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
------------	--------------	------------------	----------------------------

1	Wygląd	Wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Ciasta – elastyczna Nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{55) 56)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁷⁾.

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

10 Masa netto

⁵⁵⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁵⁶⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁵⁷⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁵⁸⁾

11 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

⁵⁸⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁵⁹⁾.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ŚWIEŻE

1 Wstęp

1.31 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uszek z kapustą i grzybami przeznaczonych dla odbiorcy

1.32 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 żywności i pasz – 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

Uszka z kapustą i grzybami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszzonej, 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

⁵⁹⁾Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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	Drobne pierożki, kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym; pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia	PN-A-82107
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	
			PN-A-82350

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 82350

2	Zawartość uszek rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

12 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

13 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.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.