**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**KONSERRWY RYBNE**

### **1. WSTĘP**

#### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji   
obrotu handlowego konserw rybnych przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

##### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-86732:1992 Konserwy rybne -- Badanie jakości

PN-A-86744:1953 Przetwory rybne -- Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych

PN-A-86739:1974 Ryby i przetwory rybne -- Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-A-86745:1974 Przetwory rybne Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną

PN-A-86746:1974 Przetwory rybne --Oznaczanie kwasowości ogólnej

PN-ISO 15213:2005 Mikrobiologia żywności i pasz -- Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych

##### **1.3 Określenie produktów**

**1.3.1**

**konserwy rybne** przetwory rybne ( mięso z ryby nie mniej niż 80%) utrwalone przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**1.3.2** **dodatki**

Warzywa lub/i ich przetwory, lub/i przyprawy stanowiące jeden ze składników konserwy   
w ilości od 10 % do 20 %.

### **2 WYMAGANIA**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Konserwy rybne powinny spełniać wymagania prawa żywnościowego.

Masa netto konserw rybnych powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### **2.2 Asortyment konserw rybnych**

**konserwy rybne zalewach olejowych:**

- filety śledziowe w oleju

- szprot podwędzany w oleju

**konserwy rybne w sosach:**

- filet z makreli w sosie pomidorowym

#### **2.3 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

**2.3.1 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne konserw rybnych w zalewach olejowych.**

Wg tablicy 1.

Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne konserw rybnych w zalewach olejowych

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cech | | | Wymagania | |
| 1 | Wygląd ogólny | | | Zawartość puszki po otwarciu stanowią tusze, dzwonka, filety, kawałki mięsa ryb z dodatkami albo bez nich, w zalewie olejowe | |
| 2 | Ułożenie | | | Tusze, dzwonka, filety, kawałki mięsa ryb powinny być  o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, tusze ułożone warstwami naprzemianlegle, dzwonka ułożone pionowo lub płasko; dopuszcza się kawałek ryby w celu w równania mas | |
| 3 | Uszkodzenia | | | Ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszcza się drobne pęknięcia skór oraz nieznaczne pęknięcia tkanki mięsne | |
| 4 | Oprawienie | | | Szproty-odgłowione, płetwy pozostawione pozostałe gatunki ryb:  - tusze bez ogona,   * dzwonka * filet | |
| 5 | Barwa | | skóra | Srebrzysta do ciemnosrebrzystej (ryby parowane) lub złocista  do brunatnej (ryby podwędzane), dopuszcza się lekką zmianę barwy spowodowaną zastosowanymi dodatkami | |
| 5 | | Barwa | mięso na przekroju | Charakterystyczna dla danego gatunku ryby dopuszcza się nieznaczne pociemnienia; w przypadku ryb podwędzanych nieco ciemniejsza zmieniona procesem wędzenia, w przypadku użycia dodatków barwa częściowo zmieniona, charakterystyczna dla użytych dodatków | |
| zalewa | Charakterystyczna wynikająca z użytych składników  i zastosowanych procesów technologicznych | |
| dodatki | Charakter styczna dla użytych składników | |
| 6 | | Tekstura | mięso | Śledzi i szprotów — delikatna, soczysta, dopuszcza się lekko suchawą; makreli — zwięzła, lekko suchawa, lekko włóknista; pozostałych gatunków ryb— właściwa dla danego gatunku | |
| tkanka kostna | Kości powinny być skruszałe, kręgosłup łatwy do oddzielenia  od tkanki mięsnej | |
| dodatki | Miękka, charakterystyczna dla użytych składników | |
| 7 | | Smak i zapach | mięso | Charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, zastosowanego procesu technologicznego, zalewy i użytych dodatków, bez obcych posmaków i zapachów | |
| zalewa | Olejowy, charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, zastosowanego procesu technologicznego i użytych dodatków,  bez obcych posmaków i za achów | |
| 8 | | Masa mięsa w stosunku  do masy netto deklarowanej, w % (m/m), nie mniej niż:   * konserwa bez dodatków * konserwa z dodatkami | |  | 70  60 |
| 9 | | Udział warstwy wodnej w % (V/V), nie więcej niż:   * konserwa bez dodatków * konserwa z dodatkami | |  | 8  14 |
| 10 | | Zawartość chlorku sodu, w % m/m | |  | od 1,0 do 2,0 |
| 11 | | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | |  | Niedopuszczalna |
| 12 | | Stan opakowań  jednostkowych | |  | wg 5.1.1 |
| 13 | | Stan opakowań transportowych | |  | wg 5.1.2 |

**2.3.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne konserw rybnych w sosach**

**Wg tablicy 2.**

Tablica 2 - Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne konserw rybnych w sosach

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny | Zawartość puszki po otwarciu stanowią tusze, dzwonka, filety lub kawałki mięsa ryb w sosie, dopuszcza się niewielką ilość dzielone o oleju |
| 2 | Ułożenie | Tusze, dzwonka, filety, kawałki mięsa ryb powinny być  o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, tusze ułożone warstwami naprzemianlegle, dzwonka ułożone pionowo lub płasko; dopuszcza się kawałek ryby w celu w równania mas |
| 3 | Uszkodzenia | Ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszcza się drobne pęknięcia skór oraz nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4 | Oprawienie | | Szproty - odgłowione, płetwy i ogon pozostawione pozostałe gatunki ryb:   * tusze bez ogona, * dzwonka * filet |
| 5 | Barwa | mięso na przekroju | Charakterystyczna dla danego gatunku ryb; dopuszcza się przebarwienia powstałe od sosu i zastosowanych dodatków |
| sos   * pomidorowy * inny | Od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej Charakterystyczna dla użytego sosu |
| 6 | Tekstura | mięso | Miękka, soczysta, dopuszcza się lekko suchawą, lekko włóknistą;  w przypadku makreli zwięzła, lekko suchawa, lekko włóknista |
| tkanka kostna | Kości powinny być skruszałe, kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej |
| 7 | Konsystencja sosu | | Płynna do zawiesistej, typowa dla danego asortymentu konserwy; dopuszcza się niewielką ilość w dzielonego oleju |
| 8 | Smak  i zapach | mięso | Charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, sosu i użytych dodatków, bez obcych posmaków i zapachów |
| sos | Charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy i użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów |
| 9 | Masa mięsa w stosunku  do masy netto deklarowanej, w % m/m , nie mniej niż | | 60 |
| 10 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, w % (m/m | | od 0,2 do 0,8 |
| 11 | Zawartość suchej masy refraktometrycznie, w 0/0, powyżej:   * sos pomidorowy * inny | | 13 nie określa się |
| 12 | Zawartość chlorku sodu, w % (m/m) | | od 1,0 do 2,0 |
| 13 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | | Niedopuszczalna |
| 14 | Stan opakowań  jednostkowych | | wg 5.1.1 |
| 15 | Stan opakowań transportowych | | wg 5.1.2 |

Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cech | Wymagania |
| 1 | Szczelność opakowań | Szczelne |
| 2 | Trwałość oznaczona metodą próby termostatowe | Wygląd opakowań i cechy organoleptyczne produktu bez zmian |
| 3 | Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1 g, nie większa niż | 10 'tk |

#### Pozostałe wymagania z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **2.4 Wymagania trwałościowe**

Okres minimalnej trwałości konserw rybnych przechowywanych w warunkach określonych w 3.1 powinien wynosić co najmniej 9 miesięcy od daty dostawy   
do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **3**. **PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE**

#### **3.1 Pakowanie**

**3.1.1 Opakowanie jednostkowe bezpośrednie**

Konserwy rybne powinny być pakowane w puszki blaszane lub aluminiowe z wieczkiem łatwo otwieralnym o wadze 125g-175g.

Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością nieuszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów, szczelne.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie minimalnej trwałości.

**3.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe od 1 kg do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniami   
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń , pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **3.2 Znakowanie**

**3.2.1** **Znakowanie opakowań jednostkowych**

Opakowanie jednostkowe powinno być oznakowane czytelną i trwałą etykietą i/lub nadrukiem, zawierającymi informacje wynikające z obowiązującego prawa.

**3.2.2** **Znakowanie opakowań transportowych**

Zgodnie z aktualnym prawem.

#### **3.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.