

**AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ**  
**GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**MINIMALNE WYMAGANIA**

**CZĘŚĆ III**

## Spis treści

JAJA.....	3
-----------	---

# JAJA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jaj 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):

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj;
- Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.);
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm.).

### 1.3 Definicja

#### Jaja spożywcze klasy AL

Jaja - jaja w skorupie pochodzące od kury domowej.

Jaja spożywcze klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej.

Jaja L – jaja określone w kategorii wagowej jako duże, ważące od 63 do 73g.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla jaj kl. A

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Skorupa	O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona	Wg. 2.1.1
2	Komora powietrzna	O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako EKSTRA – o wysokości nie przekraczającej 4mm	
3	Białko	Przejrzyste, gęste, bez ciał obcych	
4	Żółtko	Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych	
5	Tarczka zarodkowa	Niewidoczna	
6	Zapach	Swoisty, bez obcego zapachu	

2.1.1 Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlanie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy.

Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam po usuniętym brudzie,

Pozostałe wymagania zgodnie z obowiązującym prawem <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne

## 2.2 Wymagania wagowe

Według Tablicy 2

L.p.	Nazwa kategorii	Symbol	Masa jaja (g)	Masa 100 jaj nie mniejsza niż (kg)	Metody badań według
1	Duże	L	Mniej niż 73 do 63	6,4	Wg. 2.2.1

2.2.1 Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0g poszczególne jaja w próbce. Kontrolną masę 100 jaj określać ważąc je z dokładnością do 100g..

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>2</sup>.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3</sup>.

## 3 Trwałość

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

## 4 Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r.

### 4.2 Metody badań

#### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

---

przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.)  
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.)

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.)

<sup>3</sup> 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.)

#### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać według 2.2.1.

#### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Metody badań według 2.1.1 podane w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Wytłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze).

#### **5.2 Znakowanie**

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

- 1) Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z:
  - a. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy),
  - b. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),
  - c. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości.
- 2) Opakowania zawierające jaja klasy „A” posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia:
  - a. kod zakładu pakowania,
  - b. klasa jakości (np. „klasa A” lub litera „A”),
  - c. klasa wagowa (np. L),
  - d. data minimalnej trwałości,
  - e. informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,
  - f. metoda chowu kur wyrażona słownie.

Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem <sup>4</sup>.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.

---

<sup>4</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm.)