**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**Ser kremowy topiony**

**w plastrach**

**śmietankowy**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera kremowego topionego w plastrach śmietankowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera kremowego topionego w plastrach śmietankowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Ser kremowy topiony w plastrach śmietankowy**

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca (co najmniej 50%) oraz z innych produktów mleczarskich (m.in. odtłuszczonego mleka i odtłuszczonego mleka w proszku), z dodatkiem emulgatorów i aromatów, konfekcjonowany w formie plastrów.

**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 | Kształt i wygląd | Plastry w formie kwadratów lub prostokątów pojedynczo pakowane | PN-A-86233 |
| 2 | Konsystencja | Delikatna, aksamitna, jednolita w całej masie, lekko plastyczna; niedopuszczalna nadmiernie krucha, twarda |
| 3 | Barwa | Jasnożółta, jednolita w całej masie |
| 4 | Smak i zapach | Łagodny, śmietankowy; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % | 20+2 | PN-EN ISO 1735 |
| 2 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,8 | PN-EN ISO 5943 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.