**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój gazowany TYPU**

**coca-cola**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Coca-cola.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Coca-cola przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Coca-cola**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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** |
| 1 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.
1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój gazowany TYPU**

**coca-cola zero**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Coca-cola zero.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Coca-cola zero przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Coca-cola zero**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia, z dodatkiem substancji słodzących, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego, naturalnych aromatów w tym kofeiny i substancji regulujących kwasowość (cytrynian sodu), nasycony dwutlenkiem węgla.

**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** |
| 1 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój gazowany TYPU pepsi**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Pepsi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Pepsi przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Pepsi**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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** |
| 1 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój gazowany**

**o smaku pomarańczowym**

**TYPU mirinda**

**1 Wstęp**

**1.1 lZakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem syropu fruktozowo-glukozowego, soku pomarańczowego z soku zagęszczonego (co najmniej 4%), kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje konserwujące, słodzące, przeciwutleniacze, stabilizatory, aromaty i barwniki), nasycony dwutlenkiem węgla.

**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** |
| 1 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Pomarańczowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój gazowany**

**o smaku cytrynowo-limonkowym**

**typu sprite**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru lub syropu fruktozowo-glukozowego, kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje słodzące, regulator kwasowości) oraz naturalnych aromatów cytryny i limonki, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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** |
| 1 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Bezbarwny |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PIWO BEZALKOHOLOWE 0,33l(0%ALK.)**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piwa bezalkoholowego 0,33l(0,0%alk.).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piwa bezalkoholowego 0,33l(0,0%alk.) 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-A-79093-2 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzeczki podstawowej metodą destylacyjną oraz metodą refraktometryczną.
* PN-A-79093-3 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-79093-6 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla.

**1.3 Określenie produktu**

**Piwo bezalkoholowe 0,33l (0,0%alk.)**

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej brzeczki piwnej (otrzymanej z wody, słodu browarniczego (jęczmiennego i/lub pszenicznego)), z dodatkiem chmielu i wyciągu z szyszek chmielu, naturalnych aromatów (w tym z chmielu), pasteryzowany,

Zawartość alkoholu - 0,0%obj.

**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** |
| 1 | Zapach  | Typowy, chmielowy, niedopuszczalne zapachy obce |
| 2 | Klarowność  | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń |
| 3 | Barwa | Od słomkowozłocistej do ciemnozłocistej |
| 4 | Smak  | Typowy, od lekko gorzkiego do wyraźnie wyczuwalnego gorzkiego, bez obcych posmaków |
| 5 | Goryczka | Od łagodnie chmielowej do wyraźnie chmielowej |
| 6 | Nasycenie dwutlenkiem węgla | Piwo przelewane z butelki do naczynia otwartego powinno charakteryzować się wydzielaniem drobnych pęcherzyków dwutlenku węgla, a przy próbie smakowej odczuciem szczypania w język |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość ogólna, liczba ml roztworu wodorotlenku sodowego o c(NaOH)=1mol/l na 100ml piwa, nie więcej niż | 2,0 | PN-A-79093-3 |
| 2 | Dwutlenek węgla %(m/m), nie mniej niż | 0,40 | PN-A-79093-6 |
| 3 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V) | niedopuszczalna | PN-A-79093-2 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 330ml
* 500ml.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**naturalna woda mineralna**

**butelkowana gazowana 0,33l**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
* PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
* PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Naturalna woda mineralna**

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi.

**1.3.2**

**Naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33l**

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/lCO2), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

**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 | Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń | PN-EN ISO 7887 |
| 2 | Smak i zapach | Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-EN 1622 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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**

Według norm podanych w tablicy 1.

**5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych**

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**PIWO BEZALKOHOLOWE SMAKOWE (0,0%ALK.)**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piwa bezalkoholowego smakowego (0,0%alk.).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piwa bezalkoholowego smakowego (0,0%alk.) przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79093-2 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzeczki podstawowej metodą destylacyjną oraz metodą refraktometryczną.
* PN-A-79093-6 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla.

**1.3 Określenie produktu**

**Piwo bezalkoholowe smakowe (0,0%alk.).**

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej brzeczki piwnej (otrzymanej z wody, słodu browarniczego (jęczmiennego i/lub pszenicznego)), chmielu, wyciągu z szyszek chmielu, naturalnych aromatów (w tym z chmielu), z dodatkiem soków owocowych otrzymanych z zagęszczonych soków z owoców, ekstraktów i naturalnych aromatów z owoców, cukru oraz substancji stabilizujących, słodzących, regulujących kwasowość, pasteryzowany, o różnych smakach

Zawartość alkoholu w piwie 0,0%obj.

**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** |
| 1 | Zapach  | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny chmielowy, niedopuszczalne zapachy obce |
| 2 | Klarowność  | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, dopuszczalna lekka mętność |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców |
| 4 | Smak  | Typowy dla użytych surowców, łagodny, orzeźwiający, wyczuwalny lekko gorzki, bez obcych posmaków |
| 5 | Goryczka | Łagodnie wyczuwalna goryczka chmielowa |
| 6 | Nasycenie dwutlenkiem węgla | Piwo przelewane z butelki do naczynia otwartego powinno charakteryzować się wydzielaniem drobnych pęcherzyków dwutlenku węgla, a przy próbie smakowej odczuciem szczypania w język |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Dwutlenek węgla %(m/m), nie mniej niż  | 0,40 | PN-A-79093-6 |
| 2 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V) | niedopuszczalna | PN-A-79093-2 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 330ml,
* 500ml.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż
6 miesięcy 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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.