

AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ
GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

KOD CPV 15800000-6 RÓŻNE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE

Spis treści

ANANAS W SYROPIE	7
BARSZCZ BIAŁY KONCENTRAT	10
BARSZCZ CZERWONY - INSTANT.....	11
BATONY typu "Kinder Bueno", "Musli z owocami", "Twix", "Bounty" a'57 g, "MARS" a' 47g, „3Bit” a'51g, , "SNICKERS" a' 55g, „LION” a'45g.	15
BAZYLIA SUSZONA	19
BULION DROBIOWO-WOŁOWY	22
CHAŁWA	25
CHILI.....	26
CHIPSY typu LAYS.....	29
CHRZAN TARTY	30
CIASTKA TYPU „DELICJE”	33
CIASTKA KRUCHE	33
BELVITA CIASTKA ZBOŻOWE Z ZIARNAMI	37
CUKIER	38
CUKIER - SASZETKA.....	38
CUKIERKI CZEKOLADOWE TYPU MIESZANKA WEDLOWSKA	41
CURRY	45
CYNAMON	49
CZEKOLADA PEŁNA GORZKA.....	55
CZEKOLADA MLECZNA Z ORZECHAMI typu „Wedel”, „Milka”	59
CZEKOLADA PEŁNA MLECZNA TYP „WEDEL”	63
CZEKOLADA PEŁNA MLECZNA TYPU MILKA	68
ĆWIKŁA Z CHRZANEM.....	72
DAKTYLE.....	75
DŻEM BRZOSKWINIOWY, DŻEM CZARNA PORZECZKA WYSOKOSŁODZONY, DŻEM TRUSKAWKOWY WYSOKOSŁODZONY.....	76
FASOLA	76
FIGI SUSZONE	79
FRYTKI ZAMROŻONE.....	79
GAŁKA MUSKATOŁOWA	82
GARAM MASALA	85
GOŹDZIKI	85
GROCH ŁUSKANY	88

HERBATA EXPRESOWA typu „Lipton” (czarna i zielona)	92
HERBATA ZIELONA SASZETKI	96
HERBATNIKI A'100 GR	96
KRAKUSKI MALTANKI 100G	96
Humus – Linner różne smaki	97
IMBIR MIELONY	97
KAKAO NATURALNE.....	100
KAKAO ROZPUSZCZALNE	104
KARDAMON	104
KASZA PĘCZAK	104
KASZA BULGUR	108
KASZA GRYCZANA PRAŻONA	108
KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA,	109
KASZA KUSKUS.....	109
KASZA MANNA	109
KAWA typu NESCAFE 3W1 CLASSIC.....	113
KAWA NATURALNA MIELONA typu „Jacobs”	114
KAWA ROZPUSZCZALNA JEDNOSKŁADNIKOWA (typ Nestle a’200)	118
KAWA ZBOŻOWA.....	122
Kawa ziarnista typu Lavazza qualita oro.....	122
KETCHUP	122
KMIN RZYMSKI.....	126
KOLENDRA	127
KRAKERSY	130
KRAKERSY SUPER 180G	134
KREM CZEKOLADOWY TYPU NUTELLA	135
KRUCHE BABECZKI KORPUSY MAŁE, BEZ CUKRU, 200G.....	135
KURKUMA.....	136
KWASEK CYTRYNOWY SPOŻYWCZY.....	136
LECHO PIECZARKOWE	139
LIŚĆ LAUROWY.....	139
MAJERANEK.....	144
MAJONEZ	147
MAKARON	150

MASO ORZECHOWE	153
MAKA PSZENNA.....	154
MAKA ZIEMNIACZANA.....	157
MIESZANKA STUDENCKA (BAKALIE)	162
MIÓD PSZCZELI 'A 25G.....	162
MORELE SUSZONE	162
MUSLI Z ORZECHAMI.....	166
MUSZTARDA	166
NAPOJE IZOTONICZNE TYPU OSHEE.....	170
NAPÓJ GAZOWANY TYPU „SPRITE”, „Coca-Cola”, „FANTA”, „Lipton ice tee”, "Mountain dew". ..	170
OCET	170
OGÓRKI KONSERWOWE	173
OLEJ RZEPAKOWY	177
OLIWA Z OLIWEK	181
OREGANO SUSZONE	184
ORZECZ NERKOWCA 100G BAKALLAND	187
ORZECZY ZIEMNE	188
ORZECZY W MLECZNEJ CZEKOLADZIE 100 G	189
PALUSZKI A'100 GR.....	190
PALUSZKI WAFLOWE W CZEKOLADZIE typu „KIT KAT” A'41 G.....	193
PAPRYKA KONSERWOWA PŁATY	194
PAPRYKA MIELONA SŁODKA.....	198
PIECZARKA KONSERWOWA.....	201
PIEPRZ NATURALNY	204
PIEPRZ ZIARNISTY CZARNY	204
PIEPRZ ZIOŁOWY.....	204
PIERNIK W POLEWIE	207
PŁATKI KUKURYDZIANE	210
PŁATKI KUKURYDZIANE CZEKOLADOWE	214
PŁATKI OWSIANE	214
PRZECIER OGÓRKOWY.....	218
PRZYPRAWA DO DROBIU.....	221
PRZYPRAWA DO ZUP	225
PRZYPRAWA UNIWERSALNA	229

PTASIE MLECZKO TYPU „WEDEL”	234
RODZYNKI	234
ROGALE TYPU 7 DAYS	236
RYŻ BIAŁY	237
Ryż typu Basmati	241
SEZAM ZIARNO	241
SOK JABŁKO-CZARNA PORZECZKA 100% NATURALNY	241
Sok greiphrutowy a' 1 L	244
SOK JABŁKOWY 100% NATURALNY	244
SOK POMARAŃCZOWY A'1000G	247
SOKI OWOCOWE PITNE A'200 G	251
SOS ARABSKI	254
SOS BIAŁY	255
SOS BOŁOŃSKI KONCENTRAT	255
SOS GRZYBOWY	260
SOS PIECZENIOWY	264
SÓL	265
SPÓD DO PIZZY	265
SZCZAW KONSERWOWY PRZETARTY	265
ŚLIWKI SUSZONE	268
ŚMIETANKA DO KAWY	272
TORTILLA	272
TRUFLE TYPU MIESZKO	272
WAFELEK TYPU KNOPPERA	276
WAFELEK W CZEKOLADZIE PACZKOWANY TYPU PRINCE POLO	277
WAFLE RYŻOWE	281
NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA GAZOWANA	281
NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA GAZOWANA 0,5 L	284
NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA NIEGAZOWANA 0,5L	288
NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA GAZOWANA 1,5 L	291
NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA NIEGAZOWANA 1,5 L	294
WODA MINERALNA A'5 LITRÓW	298
ZIELE ANGIELSKIE	301
ZUPA GRZYBOWA KONCENTRAT	306

ŻELATYNA SPOŻYWCZA	306
ŻELKI OWOCOWE 200G	309

ANANAS W SYROPIE

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasa w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasa w syropie 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-A 75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
- PN-A 75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- PN-A 75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-A 75052-08 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
- PN-A 75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

1.3 Określenie produktu

Ananas w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w plastry ananasów, w syropie cukrowym, utwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki
2	Barwa owoców	Kremowa do jasnożółtej
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców
4	Konsystencja owoców	Miękkie lecz nie rozpadające się
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17
3	Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143

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	Szczelność opakowania	Szczelne	PN- A- 75052-02
2	Trwałość produktu oznaczana metodą próby termostatowej	Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu po próbie termostatowej bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną	PN- A- 75052-03
3	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g lub 1ml, nie więcej niż	50	PN- A- 75052-05
4	Drożdże i pleśnie w 0,1g lub 1ml	Nieobecne	PN- A- 75052-08
5	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g lub 1ml	Nieobecne	PN- A- 75052-10

Pozostałe wymagania 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 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.4 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 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 – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

7 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

BARSZCZ BIAŁY KONCENTRAT

Składniki:

mąka **pszenna** 42,2%, odtłuszczone **mleko** w proszku 26,0%, sól, skrobia ziemniaczana, cukier, wędzony tłuszcz wieprzowy, kwas (kwas cytrynowy), suszone warzywa 2,2% (czosnek, cebula, chrzan), ekstrakt drożdży, aromaty (z **glutenem**), zioła, przyprawy, aromat dymu wędzarniczego.

Może zawierać śladowe ilości **jaj, soi, selera i gorczycy**.

BARSZCZ CZERWONY - INSTANT

1 Wstęp

1.3 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania barszczu czerwonego instant.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu czerwonego instant przeznaczonego 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
- PN-EN ISO 4833 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów - Metoda płytkowa w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli - Metoda płytkowa
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- 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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Barszcz czerwony - instant

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, dopuszczalne nietrwale zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Konsystencja typowa dla zupy deklarowanej w nazwie, zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, niedopuszczalne zbrzylenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony	
4	Barwa	Właściwa dla zupy deklarowanej w nazwie	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (ułamek masowy) roztworze kwasu solnego, w przeliczeniu na suchą masę, ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Zawartość wody ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	10	PN-A-79011-3
4	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 4.

Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g nie więcej niż	100000	PN-EN ISO 4833
2	Bakterie z grupy coli w 1g nie więcej niż	50	PN-ISO 4832
3	Pałeczki rodzaju Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem².

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

4 Masa netto

Barszcz czerwony - instant o masie netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³.

¹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²Rozporządzenie 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.)

³Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5 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 według PN-A-79008.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 4.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torba laminowana spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

6.1.2. Opakowanie zbiorcze

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

BATONY typu "Kinder Bueno", "Musli z owocami", "Twix", "Bounty" a'57 g, "MARS" a' 47g, „3Bit” a’51g, , "SNICKERS" a' 55g, „LION” a’45g.

1 Wstęp

1.4 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batonów czekoladowych 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-88111 Wyroby cukiernicze - Wyroby czekoladowane
- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

⁴Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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

1.3 Definicja

Baton czekoladowy

Wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie nugatowe i/lub karmel i/lub wafel, mogący zawierać dodatkowo orzechy ziemne i/lub płatki ryżowe, a warstwę zewnętrzną czekolada mleczna

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2, 5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla danego sortymentu; dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów zdeformowanych	
3	Powierzchnia pokrywy	Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, w przypadku wyrobów w kuwerturze mlecznej dopuszcza się powierzchnie lekko matową, pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; powierzchnia dolna matowa, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą	
4	Barwa powierzchni pokrywy: - z kuwertury mlecznej	Jasnobrązowa	
	Barwa rdzenia	Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia pastelowa	
5	Konsystencja: - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rdzenia	

6	Przełom: - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów rdzeni	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kuwertyry, %, nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{5) 6)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁾.

6 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸⁾.

⁵Rozporządzenie 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.)

⁶Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁷Rozporządzenie 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.)

7 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 według PN-A-74858 i PN-A-88033.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 40 do 60g.

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

6.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 1 do 5kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹.

6.3 Przechowywanie

⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

⁹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

BAZYLIA SUSZONA

1 Wstęp

1.5 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii przeznaczonej 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).

- ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
- ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego
- ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ziele bazylii otarte

Przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 6mm i nie więcej niż 10%(m/m) przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25mm

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Zielona
2	Zapach	Aromatyczny, silny, przypominający zapach goździków, bez zapachów obcych
3	Smak	Korzenny, gorzki

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12	ISO 939
2	Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż	17	ISO928
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	2	ISO 930
4	Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż	0,3	ISO 6571
5	Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	9	PN-R-87019
6	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3	PN-A-74016
7	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{10) 11)}.

¹⁰⁾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 prawem¹²⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg ISO 948.

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 Przygotowanie próbek do badań

Według ISO 2825.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

¹¹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹² 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.)

¹³Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe 250 g.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

BULION DROBIOWO-WOŁOWY

1 Wstęp

1.7 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bulionu drobiowo-wołowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bulionu drobiowo-wołowego przeznaczonego 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-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

¹⁴Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby;
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektóre 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Bulion drobiowo-wołowy

Wodny roztwór uzyskiwany przez gotowanie mięsa lub otrzymywanie z ekstraktu mięsnego lub/i hydrolizatu białkowego oraz wody, z dodatkiem lub bez dodatku warzyw lub ich ekstraktów, substancji aromatycznych, tłuszczu, przypraw i ich naturalnych ekstraktów lub destylatów oraz innych składników spożywczych wpływających na poprawę smaku, a także dodatków do żywności.

Gotowy do spożycia bulion i rosół uzyskuje się również przez rekonstytucję, zgodnie ze sposobem użycia, ekwiwalentnej mieszaniny zagęszczonych, pastowanych, wysuszonych lub zamrożonych składników.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Odpowiednia dla postaci produktu
2	Smak i zapach	Właściwy bez obcych posmaków i zapachów

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Azot ogólny w 1l, nie mniej niż, mg	100	PN-A-04018
2	Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g	12,5	PN-A-79011-7

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{15,16}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie <i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 0,1g	PN-ISO 7251
5	Pałeczki rodzaju Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷.

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

8 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁸.

9 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 według PN-A-79008.

¹⁵ 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.)

¹⁶Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁷ 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.)

¹⁸Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceny bulionu dokonać metodą wizualną przy pomocy węchu, smaku i dotyku na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – wiaderko z tworzywa sztucznego o masie 1kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CHAŁWA

Chałwa – wyrób cukierniczy z karmelu oraz miazgi nasion oleistych pochodzący z Iranu. Popularny w wielu innych rejonach świata – na Bałkanach, w krajach śródziemnomorskich i zachodniej Azji.

Wartość odżywcza

Chałwa na 100 g

¹⁹Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Wartość energetyczna (kcal) 468
Tłuszcz 22 g
Kwasy tłuszczowe nasycone 4,1 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 8 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 8 g
Cholesterol 0 mg
Sód 195 mg
Potas 187 mg
Węglowodany 60 g
Błonnik 4,5 g
Białko 12 g
Witamina A 2 IU Kwas askorbinowy 0,1 mg
Wapń 33 mg Żelazo 4,5 mg
Witamina B6 0,3 mg Witamina B12 0 µg
Magnez 218 mg

CHILI

1 Wstęp

1.8 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki chili przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.9 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
- PN-ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań

- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Papryka chili

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki chili, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek
2	Barwa	Czerwona
3	Zapach	Typowy, Intensywny, bez zapachów obcych
4	Smak	Ostry, silnie piekący i palący, bez posmaków obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-ISO928

3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	1,6	PN-ISO 930
4	Zawartość olejku, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż	0,3	PN-R-87019
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
6	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{20) 21)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²³⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-ISO 948.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

²⁰Rozporządzenie 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.)

²¹ *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.)*

²² 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.)

²³Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-ISO 2825.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony 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 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CHIPSY typu LAYS

Opakowanie jednostkowe ok 150 g

CHRZAN TARTY

1 Wstęp

1.10 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrzanu tartego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.11 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Chrzan tarty

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia
2	Smak i zapach	Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	7,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,8	PN-A-75101-4
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{24) 25)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁶⁾.

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

10 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

²⁴Rozporządzenie 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.)

²⁵Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²⁶Rozporządzenie 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.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁷).

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o masie 250g lub 900g. Materiał opakowaniowy przeznaczony 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 - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸).

²⁷Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CIASTKA TYPU „DELICJE”

Delicje – marka ciastek typu jaffa cakes – biszkoptów z galaretką pokrytych czekoladą.

Opakowanie jednostkowe max 100 g

Produkt wykonany zgodnie z normą: PN-A-88111:1998

CIASTKA KRUCHE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek kruchych 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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²⁸Rozporządzenie 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.)

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

1.3 Definicja

Ciastka kruche

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone	
3	Konsystencja	Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców;	
4	Przekrój	Drobnoporowaty	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
5	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2.2

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$, $\%(m/m)$, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{29,30}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³¹.

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

11 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³².

12 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 według PN-A-74250 i PN-A-88033.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

²⁹ 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.)

³⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³¹ 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.)

³² Ustawa 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

5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według normy podanej w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem 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

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

6.2 Znakiowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

BELVITA CIASTKA ZBOŻOWE Z ZIARNAMI

Ciastka zbożowe z kawałkami czekolady, wzbogacone w żelazo, wapń i magnez.

Ciastka zbożowe z Belvita to pyszna i zdrowa przekąska. Zawierają wiele witamin oraz składników odżywczych. Są to ciasteczka wykonane z pełnego ziarna, co świadczy o tym, że są również zdrowe. To doskonałe uzupełnienie diety i smaczna przekąska.

Ciastka zbożowe z kakao Belvita to produkt pełen witamin. Jest źródłem błonnika, który dodaje dużo siły i energii na cały dzień. Pyszny smak kakao sprawia, iż jeszcze chętniej sięga się po tą przekąskę.

Wykonane z najwyższej jakości pełnego ziarna

Składniki:

zboża 56,6% [zboża pełnoziarniste 38,5% (mąka **pszenna** pełnoziarnista 19,4%, płatki **owsiane** 8,5%, mąka **jęczmienna** pełnoziarnista 6,2%, mąka **żytnia** pełnoziarnista 3,4%, mąka pełnoziarnista z **pszenicy orkisz** 1%), mąka **pszenna** 18,1%] cukier, kawałki czekolady 12,3% [cukier, miazga kakaowa, mieszanina tłuszczów roślinnych (palmowy, shea w zmiennych proporcjach), dekstroza, tłuszcz kakaowy, emulgator (lecytyna **sojowa**)], olej rzepakowy, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 3%, skrobia **pszenna** substancje spulchniające (węglany amonu, difosforany, węglany sodu), składniki mineralne (węglan wapnia, węglan magnezu, żelazo elementarne), emulgatory (E 492, lecytyna **sojowa**, E 472e), sól, odtłuszczone **mleko** w proszku, aromaty.
Spis składników odżywczych na przodzie opakowania

Składnik pokarmowy

Wartość energetyczna

Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ / 2000 kcal).

Wartości odżywcze

1 ciastko = 100 g 1819 kJ
(12,5 g) 433 kcal
227 kJ 3.00

Składnik pokarmowy	100 g	1 ciastko (12,5 g)	%**/1 ciastko (12,5 g)
Wartość energetyczna	1819 kJ	227 kJ	3%
Wartość energetyczna	433 kcal	54 kcal	3%
Tłuszcz	14 g	1,8 g	3%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,6 g	0,5 g	2%
Węglowodany****	65 g	8,1 g	3%
w tym cukry	26 g	3,3 g	4%
w tym skrobia	38 g	4,8 g	-
Błonnik	6,9 g	0,9 g	-

Składnik pokarmowy	100 g	1 ciastko (12,5 g)	%**/1 ciastko (12,5 g)
Białko	7,7 g	1,1 g	2%
Sól	0,59 g	0,07 g	1%
	100 g %*** / 100 g	1 ciastko (12,5 g)	%*** / 1 ciastko (12,5 g)
Wapń	267 mg 33%	33 mg	4%
Magnez	161 mg 43%	20 mg	5%
Żelazo	7,4 mg 53%	0,93 mg	7%

**Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ / 2000 kcal).

***Referencyjne wartości spożycia.

****100 g produktu zawiera co najmniej 15 g skrobi wolno trawionej.

Rozmiar opakowania: 6 x 50

Jednostka: g

Waga brutto: 334

CUKIER

Produkt wykonany zgodnie z normą: PN-A-74850:1996

CUKIER - SASZETKA

1 Wstęp

1.13 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru w saszetkach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru w saszetkach 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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
- PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
- PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
- PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
- PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
- PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych

1.4 Określenie produktu

Cukier- saszetka

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych, składający się z sacharozy, w postaci pojedynczych kryształów, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, pakowany w saszetki typu stick pack

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	Barwa	Biała	PN-A-74855-2
2	Wygląd	Postać kryształków, sypki, bez zbryleń	
3	Smak	Słodki, charakterystyczny dla cukru	
4	Zapach	Bez obcego zapachu	
5	Klarowność roztworu	Roztwór klarowny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (<i>m/m</i>), nie mniej niż	99,7	PN-A-74855-5
2	Zawartość wilgoci, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,06	PN-A-74855-4
3	Zawartość substancji redukujących, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,04	PN-A-74855-6
4	Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż	22,5	PN-A-74855-7
5	Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż	2	PN-A-74855-14
6	Zawartość popiołu, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,011	PN-A-74855-8

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 2.

4.4 Ocena punktowa

Przeliczyć wg Tablicy 3.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie 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.

5.1.2 Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa o masie od 3 do 10 kg.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CUKIERKI CZEKOLADOWE TYPU MIESZANKA WEDŁOWSKA

1 Wstęp

1.14 Zakres

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

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

1.15 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-74858 Wyroby cukiernicze trwałe – Pobieranie próbek
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne

- PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane
- 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.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Cukierki czekoladowe

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych,	PN-A-88032
2	Powierzchnia pokrywy	Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą	
3	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Brązowa Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa	

4	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
5	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
6	Smak i zapach	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kuwertury, %, nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{33) 34)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁵⁾.

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

13 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem³⁶⁾.

³³⁾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.)

³⁴⁾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.)

³⁵⁾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.)

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74858.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Etykiety

Cukierki należy zawijać w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

6.1.2 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne do 1,5 kg (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

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

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 25 kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

³⁶Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.2 Znakowanie

6.2.1 Znakowanie etykiet

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁷.

6.2.2 Znakowanie opakowań

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CURRY

1 Wstęp

1.16 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy curry przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.17 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
- PN-ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego
- PN-ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

³⁷Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 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.)
- 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 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.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Przyprawa curry

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

W skład mieszanki może wchodzić: kurkuma (nie mniej niż 18%), kozieradka, kolendra (nie mniej niż 14%), gałka muszkatołowa, pieprz czarny, chili, czosnek, kardamon, goździki, kmin rzymski (nie mniej niż 4%), cynamon (nie mniej niż 4%) , imbir (nie mniej niż 2%), gorczyca, anyż i sól.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Żółta, czerwona lub ciemnobrązowa
2	Konsystencja	Sypka
3	Zapach	Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych składników, pikantno-słodki, bez posmaków obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	3,0	PN-ISO 930
3	Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż	0,2	PN-ISO 6571
4	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
5	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{38) 39)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁰⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴¹⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

³⁸Rozporządzenie 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.)

³⁹ **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.)**

⁴⁰ 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.)

⁴¹Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Pobieranie próbek wg PN-ISO 948.

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 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-ISO 2825.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony 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 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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.

CYNAMON

1 Wstęp

1.18 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cynamonu przeznaczonego 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Cynamon

Wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie proszku

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

1	Barwa	Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita	5.2.2.1
2	Konsystencja i rozdrobnienie (granulacja)	Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm	5.2.2.2
3	Zapach	Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych	5.2.2.3
4	Smak	Słodko-piekący, bez posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody nie więcej niż % objętościowe	12	5.2.3.2
2	Zawartość olejków eterycznych, nie mniej niż % objętościowe	1,3	5.2.3.3
3	Zawartość popiołu ogólnego w %, nie więcej niż % wagowe	6	5.2.3.4
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl nie więcej niż % wagowe	1,5	5.2.3.5
5	Domieszka obcych składników organicznych	niedopuszczalna	5.2.3.6
6	Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	5.2.3.7

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{42,43}.

15 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁴⁴.

⁴² 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.)

⁴³ 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.)

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

Opakowania transportowe wybrać losowo, na ślepo, z różnych miejsc w zależności od wielkości partii

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 3	4-15	16-25	26-63	64-160	Ponad 160
Liczba opakowań transportowych do pobierania próbek	wszystkie	3	4	5	7	10

Przygotowanie próbki ogólnej - z każdego opakowania wybranego losowo opakowania transportowego pobrać:
 - z kartonów lub paczek- losowo metodą na ślepo po r opakowań jednostkowych. W przypadku gdy pobrana liczba opakowań transportowych jest mniejsza niż 6, pobrać łącznie 30 opakowań jednostkowych.
 - z toreb, worków lub bel - losowo metodą na ślepo z co najmniej 3 różnych miejsc każdego opakowania próbkę pierwotną o łącznej wadze co najmniej 500g

Przygotowanie próbki średniej - z próbki ogólnej złożonej z opakowań jednostkowych, wydzielić losowo, metodą na ślepo 15 opakowań o zawartości 20g cynamonu lub 30 opakowań o zawartości 10g Cynamon zawarty w tych opakowaniach stanowi po wysypaniu i wymieszaniu próbkę średnią.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z 6.1 i 6.2

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

5.2.2.1 Sprawdzenie barwy cynamonu

Wykonać przez oględziny próbki rozsypanej na białym tle i wygładzonej przez przyciśnięcie papierem lub płytką szklaną

5.2.2.2 Sprawdzenie konsystencji cynamonu

Wykonać przez przesianie próbki cynamonu przez sito o oczkach 1 mm.

⁴⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku

Wykonać organoleptycznie przez wąchanie z bliska całej próbki cynamonu oraz rozdrobnienie w zębach i krótkie przetrzymanie na języku niewielkiej porcji cynamonu.

W przypadku podejrzenia zapachów obcych sprawdzenie zapachu wykonać ponownie przez powolne ogrzanie w czasie 5 minut do około 30st C rozdrobnionej próbki 10 g cynamonu w szczelnie zamkniętym naczynku szklanym i wąchanie cynamonu natychmiast po otwarciu naczynka.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.2.3.1 Określanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

Wykonać przez wybranie z badanej próbki zanieczyszczeń i zważenie ich z dokładnością do 0,1 g oraz obliczenie procentu zawartości zanieczyszczeń w stosunku do wagi całej próbki średniej tj. 300 g.

5.2.3.2 Oznaczanie zawartości wody

Wykonać przez destylację z ksylenem. W tym celu zemleć do rozdrobnienia i odważyć 15 g cynamonu z dokładnością do 0,05 g, umieścić próbkę w suchej, okrągłodennej kolbie i wymieszać z tą samą ilością oczyszczonego i wysuszonego piasku. Wlać do kolby 200 ml ksylenu nasyconego wodą destylowaną i zamknąć ją łącznikiem wyposażonym w kalibrowaną rurkę z podziałką objętościową, połączonym z zestawem chłodniczym. Zawartość kolby gotować przez 3 godziny zachowując ostrożność, po czym ochłodzić powoli aparaturę do temperatury pokojowej i odczytać objętość wody zebranej w kalibrowanej rurce. Procentową zawartość wody (w) badanym cynamonie obliczyć wg wzoru $w = 100 \cdot a/b$

w którym:

a - odczytana objętość od destylowanej wody, ml

b - ciężar odważonej do destylacji próbki cynamonu, g

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną conajmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż 0,1 ml.

5.2.3.3 Oznaczenie zawartości olejków eterycznych

Wykonać przez destylację z parą wodną w aparacie Derynga. W tym celu zemleć cynamon na proszek. Przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 0,25 mm, odważyć 15 g z dokładnością 0,001 g, przenieść ilościowo do woreczka z gazy, zawiązać woreczek i umieścić w 1 l kolbie okrągłodennej. Dodać do kolby 400 ml nasyconego roztworu soli kuchennej, 0,15 ml olejku parafinowego i 0,3 ml ksylenu. Połączyć kolbę z aparatem, włączyć chłodzenie, napęlić odbieralnik wodą i ogrzewać kolbę w ciągu 3 godzin od chwili rozpoczęcia wrzenia. Po zakończeniu destylacji ochłodzić powoli aparaturę do temperatury pokojowej i po upływie 30 minut odczytać na skalibrowanym odbieralniku aparatu zawartość olejku eterycznego. Zawartość olejku eterycznego OE w badanym cynamonie obliczyć wg wzoru $OE = b \cdot 10000 / b \cdot (100 - w)$

w którym:

a - odczytana objętość olejku, ml

b - masa odważonej do destylacji próbki cynamonu, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie,

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną co najmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż o 0,1 %.

5.2.3.4 Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego

Wykonać przez spalenie. W tym celu do wyprażonego do stałego ciężaru, ostudzonego i zważonego z dokładnością do 0,0005 g tygla, odważyć z tą samą dokładnością około 5 g rozdrobnionego cynamonu i spalić ostrożnie nad palnikiem lub na balkoniku otwartego pieca muflowego. Następnie prażyć zawartość tygla w temperaturze ok. 550 st C, do stałego ciężaru, zwilżając osad wielokrotnie wodą destylowaną, aż do całkowitego zaniku występowania w popiele śladów barwy węgla. Przed każdorazowym zwilżeniem popiołu tygiel ostudzić, a następnie odparować i osuszyć przed ponownym wstawieniem do pieca. Po zakończeniu prażenia tygiel z popiołem ochłodzić w ekzykatorze do temperatury pokoju wagowego, zważyć z dokładnością do 0,0005 g i obliczyć procentową zawartość popiołu ogólnego $P_o = \frac{(a-c) \cdot 10000}{(b-c) \cdot (100-w)}$

w którym:

a - ciężar tygla z popiołem, g

b - ciężar tygla z cynamonem przed spopieleniem, g

c - ciężar tygla pustego, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną co najmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż o 0,1 %.

5.2.3.5 Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

Wykonać przez oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 % kwasie solnym. W tym celu do tygla z popiołem ogólnym odmierzyć 20 ml 10 % HCL i ogrzewać w ciągu 30 minut na wrzącej łaźni wodnej. Uzyskaną po ogrzewaniu zawartość w tyglu sączyć przez sączek ilościowy przemywając gorącą wodą destylowaną, aż do całkowitego zaniku reakcji na chlorki (próba z AgNO₃).

Następnie sączek z przemytą pozostałością suszyć, spalić i prażyć w tym samym tyglu do stałego ciężaru, po czym ochłodzić w ekzykatorze do temperatury pokoju wagowego, zważyć z dokładnością do 0,0005 g.

Procentową zawartość zanieczyszczeń mineralnych P_n w suchej masie badanego cynamonu obliczyć wg wzoru:

$$P_n = \frac{(a-c) \cdot 10000}{(b-c) \cdot (100-w)}$$

w którym:

a - ciężar tygla z popiołem nierozpuszczalnym, g

b - ciężar tygla z cynamonem przed spopieleniem, g

c - ciężar tygla pustego, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną co najmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się między sobą o więcej niż o 0,05 %.

5.2.3.6 Wykrywanie domieszki obcych składników organicznych

Wykonać przez badanie mikroskopowe.

5.2.3.7 Wykrywanie obecności pleśni, szkodników i ich pozostałości

Wykonać przez oględziny przez lupę o powiększeniu co najmniej 8-krotnym, rozsypanej, cienkiej warstwy cynamonu.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebka hermetycznie zamknięta lub torebki papierowe z wkładką pergaminową lub torebki z folii aluminiowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CZEKOLADA PEŁNA GORZKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej gorzkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej gorzkiej przeznaczonej 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-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Czekolada pełna gorzka

Wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierającym nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym:

- 1) nie mniej niż 18% tłuszczu kakaowego,
 - 2) nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej,
- o zawartości cukrów nie większej niż 40%, bez dodatków.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia*	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy,	
	- górna - dolna	Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
4	Barwa	brązowa	
5	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, jednolity	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej	
* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	98	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	40	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	18	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

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.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁷⁾.

17 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

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

4 Trwałość

⁴⁵ 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.)

⁴⁶ 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.)

⁴⁷ 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.)

⁴⁸ 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 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony 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 Opakowanie transportowe

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CZEKOLADA MLECZNA Z ORZECHAMI typu „Wedel”, „Milka”

1 Wstęp

1.20 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej mlecznej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej mlecznej przeznaczonej 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-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania

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

środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 z późn. zm.)

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

1.3 Definicja

Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej przez z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, śmietanki, częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła, tłuszczu mlecznego,
- 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	

3	Powierzchnia*	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, dopuszcza się powierzchnię lekko matową Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa			
	- górna				
	- dolna				
	4			Barwa	Jasnobrązowa
	5			Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa
6	Przełom	Matowy, jednolity			
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej			
* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.					

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

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

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.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵²⁾.

18 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

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

19 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 według PN-A-74858 i PN-A-88033.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

⁵²Rozporządzenie 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.)

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100 g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony 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 Opakowanie transportowe

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CZEKOLADA PEŁNA MLECZNA TYP „WEDEL”

1 Wstęp

1.21 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej mlecznej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej mlecznej przeznaczonej 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):

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

- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.4 Definicja

Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej przez z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, śmietanki, częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła, tłuszczu mlecznego,
- 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, dopuszcza się powierzchnię lekko matową Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
4	Barwa	Jasnobrązowa, równomierna	
5	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, jednolity	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej	
* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach	8	PN-A-88024

	normalnych, nie więcej niż		
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

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

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁷⁾.

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

20 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

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

21 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

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 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.)

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.)

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

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100 g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony 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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CZEKOLADA PEŁNA MLECZNA TYPU MILKA

1 Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej mlecznej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej mlecznej przeznaczonej 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-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.5 Definicja

Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej przez z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, śmietanki, częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła, tłuszczu mlecznego,
- 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, dopuszcza się powierzchnię lekko matową Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
4	Barwa	Jasnobrązowa, równomierna	
5	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, jednolity	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej	

* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier invertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{59) 60)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶¹⁾.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

⁵⁹⁾ 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.)

⁶⁰⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁶¹⁾ 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.)

procesu produkcyjnego.

22 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶²).

23 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 1, 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100 g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,

⁶² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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.

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

1 Wstęp

1.23 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwikły z chrzanem przeznaczonej 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych
 - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych
 - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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. 2010 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.)
- 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.)

1.3 Definicja

Ćwikła z chrzanem

Produkt otrzymany z ugotowanych, obranych, przetartych buraków oraz startego chrzanu w ilości nie mniejszej niż 20%, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Przetarta, gęsta masa powstała z wymieszania tartego chrzanu z burakami w postaci przecieru
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla buraków ćwikłowych i chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	6,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-4
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{63) 64)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁵⁾.

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

24 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶⁶⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia ćwikły z chrzanem deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

⁶³Rozporządzenie 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.)

⁶⁴Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁶⁵ 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.)

⁶⁶Ustawa 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony 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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁶⁷⁾.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

DAKTYLE

Daktyle – owoce daktylowca właściwego. Są to pestkowce o długości do 7 cm. Mają konsystencję mięsisto-mazistą, są słodkie i zawierają w środku jedną pestkę

Opakowanie jednostkowe 250 g

⁶⁷⁾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.)

DŻEM BRZOSKWINIOWY, DŻEM CZARNA PORZECZKA WYSOKOSŁODZONY, DŻEM TRUSKAWKOWY WYSOKOSŁODZONY

Produkty wykonane zgodnie z normą: PN-A-75100:1994

FASOLA

1 Wstęp

1.25 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej jednolitej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej jednolitej przeznaczonej 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-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-R-74010 Ziarno zbóż i nasiona strączkowe jadalne. Pobieranie próbek
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego
- 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 (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny ziarn fasoli	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń,	PN-A-74014
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	
3	Barwa:	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % wagowe, nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość ziarn innych odmian, % wagowe, nie więcej niż :	5	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % wagowe, nie więcej niż	0,3	
4	Zawartość ziarn odmiennej barwy, % wagowe, nie więcej niż : a) ziarn czarnych b) ziarn kolorowych	niedopuszczalna 1	
5	Obecność zanieczyszczeń: a) ziarn zapleśniałych, b) szkodników i ich pozostałości, c) ziarn porażonych strąkowcem	niedopuszczalna	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż	0,2	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{68) 69)}.

25 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷⁰⁾.

26 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R 74010.

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

Według norm podanych w Tabelicy 1

Ocena wyglądu zewnętrznego ziarn fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziarn fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

⁶⁸Rozporządzenie 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.)

⁶⁹Rozporządzenie (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.)

⁷⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, 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 - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się opakowań zapleśniałych i z uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁷¹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

FIGI SUSZONE

Wielkość opakowania 200 g.

FRYTKI ZAMROŻONE

1 Wstęp

1.27 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytek zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytek zamrożonych 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).

⁷¹Rozporządzenie 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Frytki zamrożone

Wyrób otrzymany z ziemniaków, obranych i pociętych w paski o przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm, blanszowany, wstępnie podsmażony w tłuszczu, utwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

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	Słupki proste lub karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm; odchylenia kształtu wynikające z owalnego kształtu ziemniaków nie stanowią wady; dopuszcza się nietrwale zlepieńce 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	Od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, 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 tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż	7	PN-A-82350
2	Zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż	2,5	
3	Zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż	55	
4	Zawartość frytek z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż		
	- oczek	10	
	- naskórka	10	
	- suma wad	15	
5	Zawartość frytek o zbrązowiałych krawędziach,%(m/m), nie więcej niż	1	

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.

27 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 4 miesiące 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, 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 15kg, 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.

GAŁKA MUSZKATOŁOWA

1 Wstęp

1.29 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania gałki muszkatolowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gałki muszkatolowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.30 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Gałka muszkatolowa

Produkt w postaci proszku, otrzymany z jąder wysuszonych nasion muszkatolowca korzennego (*Myristica fragrans*), przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

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	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek, niedopuszczalne trwale zbrylenia
2	Barwa	Od beżowej do jasnobrażowej
3	Zapach	Typowy, aromatyczny, korzenny, lekko orzechowy, bez zapachów obcych
4	Smak	Intensywny, słodkawy, lekko ostry i gorzki, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-ISO 939
2	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
3	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

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.

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 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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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 zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

GARAM MASALA

GOŹDZIKI

1 Wstęp

1.31 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania goździków.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego goździków 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.33 Określenie produktu

Goździki

Wysuszone, całe, nierozwinięte pąki kwiatowe Goździkowca korzennego (*Syzygium aromaticum* L.); wykorzystywane jako przyprawa do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

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	Wygląd	Wysuszone, całe nierozwinięte pąki kwiatowe, mają ok. 12-16mm długości, przypominają wyglądem małe gwoździe, ze stożkowatym trzpieniem, każdy goździk zakończony jest czterema spiczastymi pączkami kwiatowymi
2	Konsystencja	Produkt sypki, bez zbryleń
3	Barwa	Ciemenobrazowa
4	Zapach	Typowy, korzenny, aromatyczny, intensywny, bez zapachów obcych
5	Smak	Typowy, piekący, cierpki, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	16,0	PN-ISO 939
2	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
3	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027
4	Zawartość owoców niewykształconych, uszkodzonych, %(m/m),	10	PN-ISO 927

	nie więcej niż		
5	Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Obecność goździków zapleśniałych	niedopuszczalna	

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.

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 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 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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.

GROCH ŁUSKANY

1 Wstęp

1.34 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego połówki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego połówki przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

1.35 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-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
- 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 (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.36 Definicje

1.3.1

Groch obłuskany polerowany

Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu

1.3.2

Półówki grochu

Rozłupane ziarna grochu bez względu na kształt, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Czyste, zdrowe	pkt 5.2.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu	

		pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	PN-A-74013
3	Barwa	Żółta	pkt 5.2.2

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż :	0,5	PN-A-74015
3	Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż :	0,2	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74016
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
6	Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż :	5	PN-V-74008
7	Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż :	3	
8	Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż :	7	
9	Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż :	1	
10	Zawartość ziarn innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	
	w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż	0,05	
11	Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż :	3	

12	Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż :	5	
13	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcji oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{72) 73)}.

28 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷⁴⁾.

29 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A-74001.

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

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

⁷²Rozporządzenie 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.)

⁷³Rozporządzenie (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.)

⁷⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, 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 - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się opakowań zapleśniałych i z uszkodzeniami mechanicznymi.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ⁷⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

HERBATA EXPRESOWA typu „Lipton” (czarna i zielona)

1 Wstęp

1.37 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty w torebkach (ekspresowej).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty w torebkach (ekspresowej) przeznaczonej 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-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy

⁷⁵Rozporządzenie 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-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
- PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1839 Herbata - Pobieranie próbek
- PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
- PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
- PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
- 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 (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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 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.)

1.3 Definicja

Herbata czarna ekspresowa

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju, pakowana w torebki o masie 2 g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
Herbata przed zaparzeniem		
1	Zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy

Napar		
3	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy
Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103.		

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż	32	PN-ISO 9768
2	Popiół ogólny, % (m/m), Nie więcej niż Nie mniej niż	8 4	PN-ISO 1575
3	Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-ISO 1576
4	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m) nie mniej niż nie więcej niż	1,0* 3,0*	PN-ISO 1578
5	Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-ISO 1577
6	Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż	16,5	PN-ISO 5498
* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOCH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące: - najniższa dopuszczalna 17,8 - najwyższa dopuszczalna 53,6.			
Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według normy opisanej w PN-ISO 1572.			

Zawartość zanieczyszczeń i pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{76,77}.

⁷⁶Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych

30 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷⁸.

31 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 według PN-ISO 1839

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach (np. trójkątne, piramidki, okrągłe, prostokątne) po 100 szt. w pudełku lub torebce foliowej, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁷⁷Rozporządzenie (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.)

⁷⁸Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe o masie od 4 do 10kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

HERBATA ZIELONA SASZETKI

Skład herbaty zielonej w saszetkach:

- mieszanka herbat zielonych 100%.

Masa netto: 150g, 100 ekskluzywnych kopert po 1,5g.

HERBATNIKI A'100 GR

Produkt zgodny z normą: PN-A-88109:1998

KRAKUSKI MALTANKI 100G

Marka: Krakuski

Typ: Herbatniki

Smak: Czekoladowy

Dodatki: Z masą

Waga jednostkowa netto: 0,1 kg

Kraj pochodzenia/Wyprodukowano w: Polska

Opis szczegółowy **KRAKUSKI MALTANKI 100G**

Parametry produktu **KRAKUSKI MALTANKI 100G**

Typ	Herbatniki
Smak	Czekoladowy
Dodatki	Z masą
Waga jednostkowa netto	0,08 kg
Kraj pochodzenia/Wyprodukowano w	Polska

⁷⁹Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

RSPO - The Roundtable on Sustainable Palm Oil	1	
Waga jednostkowa brutto	0,1 kg	
RSPO - Data ważności licencji lub certyfikatu	2022-06-30	
Składniki	Masa czekoladopodobna [cukier, tłuszcze roślinne (palma, soja, rzepak, shea - w zmiennych proporcjach) częściowo utwardzone, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, miazga kakaowa, emulgatory: lecytyny i e 476, aromat], mąka pszenna, cukier, olej palmowy, syrop cukru inwertowanego, substancje spulchniające: węglany amonu i węglany sodu, serwatka w proszku (z mleka), sól, emulgator: lecytyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat może zawierać jaja, orzechy laskowe i migdały.	
RSPO - Numer licencji lub certyfikatu	Cu-rspo scc-817674	
Wartość odżywcza »		
Wartość energetyczna kcal (energia) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		500
Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		7,2 g
Jednostka będąca podstawą przeliczeń		g/100 g
Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe nasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		11 g
Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		33 g
Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		62 g
Wielkość porcji		100 g
Wartość energetyczna w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		2094
Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		24 g
Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)		0,56 g

Humus – Linner różne smaki

Produkt w opakowaniach o pojemności ok. 80 g.

IMBIR MIELONY

1 Wstęp

1.38 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania imbiru mielonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego imbiru mielonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.39 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Imbir mielony

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiednim zabiegom technologicznym kłącza imbiru, przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

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	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia
2	Barwa	Od jasnobeżowej do beżowej
3	Zapach	Typowy, delikatny, bez zapachów obcych
4	Smak	Intensywny, palący, lekko gorzki, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-ISO 939

2	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
3	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

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.

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 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 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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 zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

KAKAO NATURALNE

1 Wstęp

1.40 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kakao przeznaczonego 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-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedimentacji proszku kakaowego
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kakao (kakao w proszku)

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% suchej masy

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Konsystencja	Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się	

3	Barwa	Jasnobrązowa do brunatnoczerwonej	
4	Smakowość (smak i zapach)	Charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	93	PN-A-88027
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m),	Powyżej 10 do 12	PN-A-88021
3	Kwasowość : - w stopniach normalnych, nie więcej niż - pH nie większe niż	20,0 7,0	PN-A-88024
4	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g tłuszczu, nie więcej niż	3,5	PN-A-88024
5	Sedymentacja, ml, nie więcej niż - po 5 min - po 10 min	2,5 4,5	PN-A-88031
6	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,2	PN-A-88022
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{80,81}.

⁸⁰Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25g	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸².

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

32 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸³.

33 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 według PN-A-74858.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁸¹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁸²Rozporządzenie 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.)

⁸³Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana o masie 250g lub 500g (umieszczona w pudełku).

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

6.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 3kg do 10kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KAKAO ROZPUSZCZALNE

Rozpuszczalny napój kakaowy z dodatkiem witamin i składników mineralnych typu Nesquik .

KARDAMON

Kardamon mielony 200g

KASZA PĘCZAK

1 Wstęp

⁸⁴Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.41 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy pęczak przeznaczonej 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN-ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.)

1.3 Definicja

Kasza pęczak - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczona do celów konsumpcyjnych.

2 Wymagania

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała z odcieniem żółtawym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny	
3	Smak po ugotowaniu	Swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	15,3	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość stopnie nie więcej niż	3	PN-A 74007
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
4	Obecność cząstek nasion kąkol	niedopuszczalna	PN-A-74016
6	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy pęczak, mg nie więcej niż	3	PN-A-74016
7	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg	niedopuszczalna	
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{85) 86) 87)}.

⁸⁵ 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.)

⁸⁶ 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.)

⁸⁷ 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.)

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

4Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸⁸.

5Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2Oznaczenie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej 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, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy

⁸⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

dopuszczony 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.

KASZA BULGUR

Arabska kasza z pszenicy. Ugotowana i wysuszona.

Opakowanie jednostkowe - masa netto: 500 g

Skład: kasza bulghur 100%

KASZA GRYCZANA PRAŻONA

Pozostałe informacje

W 100 g suchego produktu: wartość energetyczna 1467 kJ/347 kcal 17%

Składniki

Produkt może zawierać gluten.

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze		
	w porcji 100 g suchego produktu	%RWS*
Wartość energetyczna	1467 kJ	
	\ 347 kcal	17%
Tłuszcz:	2,6 g	4%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone:	0,5 g	3%
Węglowodany:	65 g	25%
w tym cukry:	1,2 g	1%
Błonnik pokarmowy:	6,7 g	-
Białko:	13 g	25%
Sól:	<0,03 g	<1%
* Referencyjna wartość		

Wartości odżywcze		
	w porcji 100 g suchego produktu	%RWS*
spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ / 2000 kcal).		
Zawartość soli wynika wyłącznie z naturalnie występującego sodu.		

Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA,

To oczyszczone i wypolerowane ziarna najlepszych odmian jęczmienia.

<u>Wartość energetyczna</u>	
352 kcal = 1474 kJ	
<u>Białka</u>	9,9[8] g
<u>Węglowodany</u>	bez błonnika 62,1[8] g
<u>Tłuszcze</u>	1,2[8] g
<u>Błonnik</u>	15,6[8] g

KASZA KUSKUS

Kaszka kus-kus to drobna kasza uzyskana z najszlachetniejszych partii pszenicy durum. Podczas obróbki ziarna tej pszenicy poddane zostają gotowaniu na parze, co pozwala później na bardzo szybkie przygotowanie gotowej kaszki.

Wartość odżywcza 100g produktu:

Wartość energetyczna	361 kcal/1533 kJ
Tłuszcze	1 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	75 g
- w tym cukry	0,6 g
Błonnik	5 g
Białko	13 g
Sól	<0,01g

KASZA MANNA

1 Wstęp

2.1 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny przeznaczonej 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN-ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.)

1.3 Definicja

Kasza manna - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczona do celów konsumpcyjnych.

3 Wymagania

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała z odcieniem żółtawym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny	
3	Smak po ugotowaniu	Swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	15,3	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość stopnie nie więcej niż	3	PN-A 74007
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
4	Obecność cząstek nasion kąkolu	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850µm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230µm, %(m/m) nie więcej niż	97 3	PN-A-74015
6	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy manny, mg nie więcej niż	3	PN-A-74016
7	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg	niedopuszczalna	
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{89) 90) 91)}.

35 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹²⁾.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

⁸⁹⁾ 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.)

⁹⁰⁾ 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.)

⁹¹⁾ 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.)

⁹²⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej 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, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony 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.

KAWA typu NESCAFE 3W1 CLASSIC.

Waga netto: 16-18g.

Składniki: cukier, syrop glukozowy, utwardzony tłuszcz roślinny, kawa rozpuszczalna 10,8%, regulatory kwasowości (E340ii, E452i, E331iii), białko mleka, sól, emulgatory (E471, E472e), aromaty, substancja przeciwzbrylająca (E551).

Pozostałe informacje:

W porcji 18 g kcal 80 4%

Wartości odżywcze w 100 g w porcji 18 g

Wartość energetyczna 1879 kJ / 445 kcal 338 kJ / 80 kcal

Białko 2,6 g 0,4 g

Węglowodany 78,0 g 14,0 g

- w tym cukry 57,0 g 10,2 g

Tłuszcz 12,9 g 2,3 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,4 g 2,0 g

Błonnik 3,0 g 0,5 g

Sód 0,4 g 0,07 g

KAWA NATURALNA MIELONA typu „Jacobs”

1 Wstęp

3.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej mielonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej mielonej przeznaczonej 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-76100 Kawa palona
- PN-ISO 6668 Kawa zielona – Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
- PN-A-79008 Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowanie próbek
- 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 (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 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kawa - owoce i nasiona rośliny rodzaju botanicznego Coffea najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion o różnym stopniu przetworzenia i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji.

Kawa mielona- produkt otrzymany przez zmielenie kawy palonej.

Kawa palona- produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej (surowej).

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita	PN-A-76100
2	Wygląd	Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń, niedopuszczalne zapleśnienie	
3	Smak i zapach naparu	Charakterystyczny dla kawy palonej, naturalny, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia oraz innych obcych zapachów i posmaków	Według 5.2.2.1 I PN-ISO 6668

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-76100
2	Zanieczyszczenia obce	Niedopuszczalne	
3	Wilgotność	Nienormalizowana Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą	

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{93,94}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹⁵.

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

⁹³ 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.)

⁹⁴ 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.)

⁹⁵ 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.)

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹⁶.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A 79008.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według Tablicy 1.

5.2.2.1 Ocena smaku i zapachu naparu

Ocena zapachu i aromatu:

Zdjąć pokrywy z garnuszków i mieszając napar oceniać węchem jego zapach i aromat stosując określenia:

- zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,
niewłaściwy z podaniem bliższej charakterystyki,
obcy z podaniem bliższej charakterystyki
- aromat: bardzo aromatyczny,
aromatyczny,
słabo aromatyczny,
o nikłym aromacie.

Ocena smaku:

Łyżkami testerskimi nabierać jednakowe i pełne porcje płynu, siorbiąc wciągać płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć.

Wrażenie smakowe jakie to postępowanie wywoła oceniać stosując określenia smaku:

⁹⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- pojęcia podstawowe: właściwy charakterystyczny dla danego gatunku kawy,
niewłaściwy, niecharakterystyczny dla danego gatunku kawy,
wadliwy, który występować nie powinien
- pojęcia uzupełniające, charakteryzujące nasilenie występującej cechy: wybitnie łagodny, tj. wybitnie miękki, łagodny, tj. miękki dostatecznie łagodny, tj. dostatecznie miękki,
Twardawy, twardy,
Kwaskowaty, lekko kwaskowaty, neutralny,
Pełny, lekki, pusty,
Mocny, średnio mocny, słaby,
Czysty, nieczysty z podaniem bliższej charakterystyki posmaku,
Gorzki, ostry,
Twardo-cierpki, tj. kwaśno-gorzki,
Kwaśny,
Trawiasty, surowy, drzewiasty,
Ziemisty, błotnisty,
Chemiczny, metaliczny,
Pleśniowy, stęchły, gnilny.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe – kawa pakowana próżniowo w paczki o masie 250g i 500g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

6.1.2 Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa o masie od 3 do 10 kg.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

KAWA ROZPUSZCZALNA JEDNOSKŁADNIKOWA (typ Nestle a'200)

1 Wstęp

3.2 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy rozpuszczalnej jednoskładnikowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy rozpuszczalnej jednoskładnikowej przeznaczonej 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-94019Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań](#)
- PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
- PN-ISO 6670 Kawa rozpuszczalna - Metoda pobierania próbek z masowych jednostek opakowaniowych z wkładką
- PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysoko sprawnej chromatografii anionowymiennej
- PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda odwoławcza)
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
- 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 (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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kawa rozpuszczalna jednoskładnikowa

Suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody jako jedyne go czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy, pakowany w saszetki

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Proszek drobnoziarnisty, bez trwałych zbryleń	PN-A-79011-2
2	Barwa	Brązowa, praktycznie jednolita	
3	Zapach	Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu naparu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Rozpuszczalność w wodzie	Proszek łatwo rozpuszczalny	PN-A-79011-2
2	Barwa	Brązowa	
3	Klarowność	Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia	

4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych	
---	---------------	---	--

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według	
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-ISO 3726 PN-ISO 11817	
2	Zawartość kofeiny w suchej masie, %(m/m) , nie mniej niż	1,5	PN-A-94019	
3	Zawartość popiołu ogólnego w suchej masie,%(m/m)	od 6,0 do 14,0	PN-A-79011-8	
4	Dopuszczalna zawartość węglowodanów w suchej masie, %(m/m), nie więcej niż	całkowita glukoza całkowita ksyloza całkowita fruktoza	2,6 0,6 1,0	PN-ISO 11292
5	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna	PN-A-79011-2	
6	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna		

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{97,98}.

36 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 2g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹⁹.

37 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5Badania

5.1 Pobieranie próbek

⁹⁷Rozporządzenie 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.)

⁹⁸Rozporządzenie (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.)

⁹⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Pobieranie próbek według PN-ISO 6670.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – saszetki typu stick pack, pakowane po 100 szt, w kartoniki.

Materiał opakowaniowy dopuszczony 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 Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa o masie od 3 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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.

KAWA ZBOŻOWA

Produkt zgodny z normą: PN-A-94013:1998

Kawa zbożowa – rodzaj napoju bezkofeinowego o smaku zbliżonym do kawy. Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego [żyta](#), cykorii i buraka cukrowego.

Aktualnie dostępna jest w formie kawy rozpuszczalnej, w torebkach do zaparzania (tzw. ekspresowa), lub bardziej tradycyjnej - do gotowania.

Kawa ziarnista typu Lavazza qualita oro

Kawa ziarnista Lavazza Qualita Oro 1kg

Mieszanka ziaren wyłącznie z gatunku Arabica (100%) pochodzących z Ameryki Środkowej i Afryki

KETCHUP

1 Wstęp

3.3 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu przeznaczonego 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-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
- PN-A-75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej

- PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH
- 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.)
- 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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ketchup

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalone termicznie lub chemicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym	PN-A-86951
2	Zapach i smak	Charakterystyczny dla poszczególnych sosów w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków	
3	Konsystencja i wygląd	Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw, owoców lub grzybów zależnie od rodzaju i sposobu przetwarzania zastosowanych surowców i półproduktów; w przypadku sosów ketchup jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż	35,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek kwasowy w procentach, nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż	15	PN-EN 1139
4	Zawartość białka w sosach ketchup, ułamek masowy w procentach, nie mniej niż	1,6	PN-A-04018
5	Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż	25	PN-A-75101-07
6	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-10
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
8	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-75052-02
9	Trwałość produktu oznaczona metodą próby termostatowej	Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu bez zmian w porównaniu z próbką nietermostatowaną	PN-A-75052-03

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{100,101,102}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰³.

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

38 Masa netto

Ketchup o masie netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁰⁴.

39 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 według PN-A-75050.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

¹⁰⁰Rozporządzenie (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.)

¹⁰¹Rozporządzenie 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.)

¹⁰²Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁰³ 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.)

¹⁰⁴Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – słoje lub butelki z tworzywa sztucznego masie 1 kg, wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego 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. Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KMIN RZYMSKI

Opis produktu

Kmin rzymski jest bardzo aromatyczną i pikantną przyprawą. Posiada delikatnie gorzki smak, który idealnie komponuje się z daniami kuchni indyjskiej. Kmin rzymski Kotányi lub kmin świeżo otarty są niezwykle unikalnymi przyprawami.

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze		
	100 g	łyżeczka (5 ml)
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1796/429	72/17
Białko (g)	17,8	0,7
Węglowodany (g)	34,0	1,4
Tłuszcz (g)	22,3	0,9

¹⁰⁵Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

KOLENDRA

1 Wstęp

3.4 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kolendry przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.5 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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
- PN-ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego
- PN-ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kolendra

Wysuszone, przesortowane, nierozdrobnione owoce kolendry siewnej (*Coriandrum sativum* L.) przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kulki o średnicy od 2mm do 3mm
2	Barwa	Żółtoszara lub brunatnawa
3	Konsystencja	Sypka
4	Zapach	Aromatyczny, silny, lekko korzenny, bez zapachów obcych
5	Smak	Piekący, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	1,5	PN-ISO 930
3	Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	7,0	PN-ISO928
4	Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż	1,0	PN-ISO 6571
5	Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	7,0	PN-R-87019
6	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
7	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{106) 107)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁸⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁰⁹⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wgPN-ISO 948.

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 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-ISO 2825.

5.2.3 Oznaczanie cechorganoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

¹⁰⁶Rozporządzenie 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.)

¹⁰⁷ *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.)*

¹⁰⁸ 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.)

¹⁰⁹Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki z folii wielowarstwowej, zgrzewane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony 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 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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.

KRAKERSY

1 Wstęp

3.6 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krakersów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego krakersów przeznaczonych dla odbiorcy.

3.7 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88109 Wyroby ciastkarskie - Herbatniki i suchary

1.3 Określenie produktu

Krakersy

Herbatniki laminowane i nielaminowane o zawartości cukrów nie więcej niż 7 % (m/m), bardzo kruche

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
		Herbatniki nielaminowane	Herbatniki laminowane	
1	Barwa	Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą nieznacznie być ciemniejsze lecz nie przypalone; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie	Właściwa dla danego asortymentu, nieco ciemniejsze brzegi i pęcherzyki, na spodzie ciemniejsze ślady od siatki; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Odpowiednia dla danego asortymentu, lekko chropowata z odcisniętym wzorem, z widocznymi dodatkami smakowymi na powierzchni górnej, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonej pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruchów;		PN-A-74252

		bez pęknięć z wyjątkiem herbatników o charakterystycznej spękanej powierzchni z ewentualnymi widocznymi naturalnymi dodatkami	
3	Przełom	Drobnoporowaty, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami	Wielowarstwowy, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami
4	Konsystencja	Stała, krucha	Stała, bardzo krucha
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż	95	PN-A-74252
2	Zawartość soli kuchennej w herbatnikach posypanych solą % (m/m), nie więcej niż	3	PN-A-88109
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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.

40 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

41 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie 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 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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.

KRAKERSY SUPER 180G

Typ: Krakеры

Smak: Solone

Waga jednostkowa netto: 0,18 kg

Kraj pochodzenia/Wyprodukowano w: Polska

Zawartość węglowodanów w porcji (cukry): 1,7 g

Tradycyjne Krakеры Super z solą

Parametry produktu KRAKERSY SUPER 180G

Typ	Krakеры
Smak	Solone
Waga jednostkowa netto	0,18 kg
Kraj pochodzenia/Wyprodukowano w	Polska
Waga jednostkowa brutto	0,18 kg
RSPO - The Roundtable on Sustainable Palm Oil	1
RSPO - Numer licencji lub certyfikatu	4-0235-12-000-00

Składniki

Składniki: mąka pszenna, olej rzepakowy, substancje spulchniające: węglany amonu, węglany sodu, jęczmienny ekstrakt słodowy, sól, glukoza, jaja w proszku, emulgator: lecytyny. może zawierać sezam, mleko.

Wartość odżywcza »

Zawartość węglowodanów w porcji (cukry)	1,7 g
Zawartość tłuszczów w porcji (kwasy tłuszczowe nasycone)	0,4 g
Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	5,7 g
Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	2,3 g
Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	21 g
Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe nasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	1,4 g
Zawartość błonnika (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	1,7
Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	8,8 g
Wielkość porcji	30 g
Wartość energetyczna w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	1994
Wartość energetyczna kJ w porcji (energia)	598 kJ
Wartość energetyczna kcal (energia) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	476
Zawartość tłuszczów w porcji (ogólnie)	6,3 g
Jednostka będąca podstawą przeliczeń	g/100 g
Wartość energetyczna kcal w porcji (energia)	143 kcal
Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	62 g
Zawartość soli w porcji (ogólnie)	0,69 g
Zawartość węglowodanów w porcji	19 g
Zawartość błonnika w porcji (ogólnie)	0,5 g
Zawartość białek w porcji (ogólnie)	2,6 g

KREM CZEKOLADOWY TYPU NUTELLA

Krem czekoladowy do smarowania z orzechami laskowymi i kakao.

Składniki:

cukier, olej palmowy, **orzechy laskowe** (13%), **mleko** odtłuszczone w proszku (8,7%), kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (7,4%), emulgator: lecytyny (**soja**), wanilina

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze

	Średnia wartość odżywcza 100 g	15 g	%* 15 g
Wartość energetyczna (kJ / kcal)	2252 / 539	336 / 80	4
Tłuszcz (g)	30,9	4,6	7
w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	10,6	1,6	8
Węglowodany (g)	57,5	8,6	3
w tym cukry (g)	56,3	8,4	9
Białko (g)	6,3	0,9	2
Sól (g)	0,107	0,016	0

KRUCHE BABECZKI KORPUSY MAŁE, BEZ CUKRU, 200G

Opis produktu: Babeczki korpusy małe, bez cukru

Składniki: Ciastko kruche 100%, mąka kukurydziana, skrobia kukurydziana, tłuszcz roślinny palmowy, substancja słodząca: maltitol, mąka ryżowa. Produkt może zawierać orzeszki ziemne orzechy las kowe, sezam.

Produkt w diecie bezglutenowej i dla diabetyków. Bez dodatku cukru. Produkt bez środków spulchniających. Zawiera naturalnie występujące cukry. Do produkcji użyto tłuszczów, które nie zawierają izomerów trans. Produkt bez laktozy.

Wartość odżywcza w 100g:

Wartość energetyczna: 1874 kJ, 448 kcal

Tłuszcz 24 g

W tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g

Węglowodany 56 g

W tym cukry 0 g

Białko 2.00 g

Sól 0.00 g

Waga: 200g

KURKUMA

Opis kurkumy

Kurkuma jest kłączem lub podziemną łodygą rośliny podobnej do imbiru. Dostępna jest mielona w postaci jasno-żółtego proszku.

Bukiet: ziemisty i lekko cierpki

Smak: aromatyczny i ciepły smak z nutką goryczy

Skala ostrości: 3

KWASEK CYTRYNOWY SPOŻYWCZY

1 Wstęp

3.8 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kwasu cytrynowego spożywczego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasu cytrynowego spożywczego przeznaczonego 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-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
- 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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kwasek cytrynowy spożywczy

Produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ i masie cząsteczkowej 210,14, klasy I

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja	Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek lub proszek	PN-A-79734
2	Barwa	Kryształy bezbarwne lub proszek biały	
3	Zapach	Bez obcego zapachu	
4	Smak	Silnie kwaśny	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kwasu cytrynowego, %, nie mniej niż	99,5	PN-A-79734
2	Pozostałość po prażeniu, %, nie więcej niż	0,10	
3	Zawartość wapnia, %, nie więcej niż	0,03	
4	Zawartość siarczanów, %, nie więcej niż	0,07	
5	Zawartość kwasu szczawiowego	niedopuszczalna	
6	Zawartość żelazocyjanku potasowego	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{110,111}.

42 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹¹².

¹¹⁰ 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.)

¹¹¹ 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.)

4 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-79734.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebka pergaminowa lub z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie od 100g.

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

6.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹³.

¹¹²Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

¹¹³Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966)

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

LECHO PIECZARKOWE

Produkt zgodny z normą: PN-A-75028:1997

LIŚĆ LAUROWY

1 Wstęp

3.9 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego liścia laurowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.10 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-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-ISO 927 Przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji obcych
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
- PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli - Metoda płytkowa
- PN-ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)
- 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.)

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

1.3 Definicja

Liść laurowy

Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (*Laurus nobilis* L.)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	<i>Jasno-zielona do oliwkowo-zielonej z możliwym odcieniem mlecznym</i>	pkt. 5.2.2
2	Zawartość liści o barwie odmierzonej, nie więcej niż, % wagowe: a) jasno-brązowej b) ciemno-brązowej	12 3	
3	Konsystencja	<i>Łamliwa</i>	
4	Zapach	<i>Swoisty, bez zapachów obcych</i>	
5	Smak	<i>Gorzki, bez posmaków obcych</i>	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wymiary w cm: a) długość b) szerokość	4 – 10 2 – 4	pkt. 5.2.3.1
2	Zawartość liści drobnych i połamanych, % wagowe, nie więcej niż	15	
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki, inne części roślinne), % wagowe, nie więcej niż	4	PN-ISO 927

4	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	niedopuszczalna	pkt. 5.2.3.2
5	Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-ISO 927
6	Zawartość wody, % objętościowe, nie więcej niż	10	PN-ISO 939
7	Zawartość olejków eterycznych, % objętościowe, nie mniej niż	1,8	PN-ISO 6571
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż	1	PN-ISO 930

Zawartość zanieczyszczeńw produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{114) 115)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z grupy coli w 0,01g	nieobecne	PN-ISO 4832
2	Pałeczki z grupy Salmonella w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹⁶⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹¹⁷⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

¹¹⁴Rozporządzenie 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.)

¹¹⁵Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹¹⁶ 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.)

¹¹⁷Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-ISO 948.

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

5.2.2.2 Sprawdzenie barwy i zawartości liści o barwie odmiennej

Z próbki laboratoryjnej odważyć 20 g produktu z dokładnością do 0,1 g. W świetle dziennym, rozproszonym dokonać oględzin liści rozsypanych na białym tle. Wybrać liście wykazujące barwę jasno-brązową oraz barwę ciemno-brązową. Wybrane liście zważyć oddzielnie dla każdej z grup barw z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści o odmiennej barwie (*A*) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

*m*₁ oznacza masę liści o barwie ciemno-brązowej/jasno-brązowej, wyrażoną w gramach (g),

m oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

5.2.2.3 Sprawdzenie konsystencji

Wykonać przez zginanie w palcach kilku liści o różnej barwie i wymiarach oraz przełamywanie ich w poprzek do osi podłużnej liścia.

5.2.2.4 Sprawdzenie zapachu i smaku

Oceniać przez kilkakrotne wachanie z bliska całej próbki liści, a następnie kilku liści rozkruszonych w palcach oraz przez zagryzienie i krótkie przetrzymywanie na języku kilku liści o różnej barwie. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 30⁰C, a następnie wachanie liści natychmiast po otwarciu naczynia.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.2.3.1 Sprawdzenie wymiarów liści i oznaczenie zawartości liści drobnych i połamanych

Z próbki laboratoryjnej odważyć 20 g produktu z dokładnością do 0,1g, następnie dokonać pomiaru długości i

szerokości liści oraz ich części przy pomocy miarki z podziałką milimetrową. Liście i ich części o wymiarach mniejszych od wymaganych wydzielić i zważyć z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści drobnych i połamanych (A) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

m_1 oznacza masę liści i części o wymiarach mniejszych od wymaganych, wyrażoną w gramach (g),

m oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

5.2.3.2 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych

Pobraną próbkę wg 4 rozsypać cienką warstwą na czystym, białym arkuszu papieru. Na bieguny magnesu w kształcie podkowy, nałożyć kapturki z cienkiej bibuły papierowej, szczelnie przylegające do powierzchni biegunów. Bieguny magnesu przesuwac wzdłuż i w szerz tuż nad powierzchnią całej warstwy rozsypanych liści. Na podstawie przyciągniętych cząstek do magnesu stwierdzić obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej 250 g.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

¹¹⁸Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)

MAJERANEK

1 Wstęp

3.11 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majeranku przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.12 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-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ziele majeranku otarte

Przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, liście i kwiaty rozdrobnione powinny w 95% (*m/m*) przechodzić przez sito o boku oczka kwadratowego 5 mm; ziela pozostającego na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25 mm – nie mniej niż 90% (*m/m*)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Szarzielonooliwkowa
2	Zapach	Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych
3	Smak	Korzenny, gorzkawy

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12	PN-R-87019
2	Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż	16	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	4,5	
4	Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż	0,7	
5	Zawartość domieszek, %(m/m), nie więcej niż	10	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	1,5	
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż	3	
6	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3	PN-A-74016
7	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{119) 120)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²¹⁾.

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

¹¹⁹⁾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.)

¹²⁰⁾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.)

¹²¹⁾ 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.)

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹²²).

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-R-87019.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej 250 g.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

¹²²Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²³.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MAJONEZ

1 Wstęp

3.13 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu przeznaczonego 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-86950 Majonez
- PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
- PN-N-03010 Statystyczna kontrola jakości - Losowy wybór sztuk do próbek
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- 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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

¹²³Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz 966 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Majonez

Wyrób otrzymany przez zemułgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja	Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju	PN-A-86950
2	Barwa	Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie	
3	Zapach	Właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów	
4	Smak	Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż	50,0	PN-A-86950
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m)	50,5-78,5	
3	Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż*	6,0	
4	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż	4,0	PN-ISO 660
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż	0,8	PN-A-86950
6	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,0	
7	Obecność syntetycznych barwników organicznych	niedopuszczalna	PN-A-75101-29

*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (m/m) albumin

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z obowiązującym prawem¹²⁴.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁵.

43 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹²⁶.

44 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-N-03010.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - słoje o masie 400g i 900g wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z

¹²⁴Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹²⁵Rozporządzenie 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.)

¹²⁶Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

żywnością.

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

6.1.2. Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁷

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MAKARON

1 Wstęp

3.14 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Makaron - kolanko

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

¹²⁷Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. 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
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, postać kolanek o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	

4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie 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. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

MASO ORZECHOWE

Masło orzechowe – wyrób spożywczy wytwarzany z nasion orzeczy podziemnej,

Wartość odżywcza

Na 100 gr

Wartość energetyczna (kcal) 588

Tłuszcz 50 g

Kwasy tłuszczowe nasycone 10 g

Cholesterol 0 mg

Sód 17 mg

Potas 649 mg

Węglowodany 20 g

Błonnik 6 g

Cukry 9 g

Białko 25 g

Kwas askorbinowy 0 mg

Wapń 43 mg

Żelazo 1,9 mg

Witamina D 0 IU

Witamina B6 0,5 mg

Witamina B12 0 µg

Magnez 154 mg

MAKA PSZENNA

1 Wstęp

3.15 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 500.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 500 przeznaczonej 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-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek;
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu;
- PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Rutynowa metoda odwoławcza;
- PN-ISO 2171 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu całkowitego;
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena;
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej;
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 z późn. zm.);
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.);
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz.1525 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Mąka pszenna typ 500 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała z odcieniem żółtym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %, nie więcej niż	14	PN-ISO 712
2	Zawartość popiołu - całkowitego % - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, % nie więcej niż	do 0,50 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	220	PN-EN ISO 3093
5	Ilość glutenu %, nie mniej niż	25	PN-A-74041
6	Rozpływalność glutenu mm, nie więcej niż	9	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

9	<p>Stopień rozdrobnienia</p> <p>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, % nie mniej niż</p> <p>- przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150µm, % nie mniej niż</p>	<p>99</p> <p>70</p>	<p>PN-A-74015</p>
---	--	---------------------	-------------------

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{128) 129) 130)}.

45 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³¹⁾.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

¹²⁸⁾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.)

¹²⁹⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹³⁰⁾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.)

¹³¹⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby papierowe, 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. Opakowanie transportowe

Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³².

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MAKA ZIEMNIACZANA

1 Wstęp

3.16 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki ziemniaczanej przeznaczonej 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):

¹³²Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

- PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali;
- PN-A-74704 Przetwory ziemniaczane i skrobiowe – Pobieranie próbek;
- PN-A-74703 Spożywcze przetwory ziemniaczane i skrobiowe oraz skrobie naturalne - Pobieranie próbek i metody badań mikrobiologicznych;
- 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. 2010r. nr 232 poz.1525 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 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.)

1.3 Definicja

Mąka ziemniaczana

Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Typowy dla skrobii ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku	PN-A-74706
2	Barwa		
	- superior standard	Czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I	
	- superior	Biała, nie ciemniejsza od wzorca II	
	- prima	Biała, ciemniejsza od wzorca II	

3	Barwa wg systemu CIE, L nie mniej niż		
	- superior standard	93	
	- superior	91	
	- prima	-	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność w %, nie więcej niż	20	PN-A-74706
2	Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m) ,nie więcej niż		
	- superior standard	0,35	
	- superior	0,40	
	- prima	0,50	
3	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm ² , nie więcej niż		
	- superior standard	50 (tolerancja do 20%)	
	- superior	80 (tolerancja do 20%)	
	- prima	Nie normalizuje się	
4	pH	5,5-7,5	
5	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż		
	- superior standard		
	- superior	0,06	
	- prima	0,07 0,10	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{133) 134)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż	50 000	PN-A-74703
2	Ogólna liczba drożdży w 1g, nie więcej niż	100	
3	Ogólna liczba pleśni w 1g, nie więcej niż	500	
4	Liczba łaseczek <i>Bacillus cereus</i> w 1g, nie więcej niż	10	
5	Miano coli	0,01	
6	Obecność gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)	Nieobecne w 1g	
7	Obecność pałeczek rodzaju <i>Salmonella</i>	Nieobecne w 25 g	

46 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³⁵⁾.

¹³³Rozporządzenie 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.)

¹³⁴Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 Nr 232 poz.1525 z późn. zm.)

¹³⁵Ustawa 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 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg. PN-A-74704,
- do badań mikrobiologicznych wg. PN-A-74703.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa o masie od 10 do 12kg lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹³⁶⁾.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MIESZANKA STUDENCKA (BAKALIE)

Skład:

Orzeszki arachidowe prażone 41% (orzeszki arachidowe 95,5%, olej słonecznikowy),
rodzynki sułtańskie 34% (rodzynki 99,5%, olej słonecznikowy i/lub bawełniany), orzechy
nerkowca 15%, orzechy laskowe 10%.

Wartości odżywcze	w 100 g
Wartość energetyczna	2231 kJ /
536 kcal	
Tłuszcz	35 g
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	5,2 g
Węglowodany	36 g
w tym cukry	28 g
Błonnik	6,7 g
Białko	17 g
Sól	0,04 g

MIÓD PSZCZELI 'A 25G

Produkt zgodny z normą: PN-A-77626:1988

MORELE SUSZONE

1 Wstęp

3.17 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli

¹³⁶⁾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.)

suszonych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

3.18 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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 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.)

3.19 Definicja

morele suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Morele bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku moreli
3	Konsystencja	Mięsista, morele o elastycznym, giętkim miąższu,

4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych
---	---------------	---

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	nieobecne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia	niedopuszczalne	
4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{137) 138)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³⁹⁾.

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

48 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴⁰⁾.

4 Trwałość

¹³⁷⁾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.)

¹³⁸⁾ **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.)**

¹³⁹⁾ 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.)

¹⁴⁰⁾ 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 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wgPN-A-75050.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu moreli suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne 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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

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

MUSLI Z ORZECHAMI

Produkt zgodny z normą: PN-V-74031

MUSZTARDA

1 Wstęp

3.20 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy przeznaczonej 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-86964 Musztarda
- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
- PN-EN 12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 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.)
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Musztarda

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania	Opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości	PN-A-86964
2	Barwa i wygląd	Właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej	
3	Konsystencja	Masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek	
4	Zapach	Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych	
5	Smak	Piekący, o zróżnicowanym natężeniu: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawej; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Sucha substancja, %, nie mniej niż	20	PN-ISO 1026 PN-EN 12145
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż	1,0	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, % - w musztardzie delikatesowej rodzaju Dijon w granicach - w musztardzie specjalnej w granicach - w musztardach pozostałych nie więcej niż	5-7 2-7 3	PN-A-75101-10
4	Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż	3	PN-A-75101-07

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{141,142}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴³

49 Masa netto

Musztarda o masie netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴⁴.

50 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

¹⁴¹Rozporządzenie 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.)

¹⁴²Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁴³Rozporządzenie 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.)

¹⁴⁴Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Pobieranie próbek według PN-A-75050 i PN-A-75052-04.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – słoje lub butelki z tworzywa sztucznego o masie 1 kg wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego 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. Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

¹⁴⁵Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

NAPOJE IZOTONICZNE TYPU OSHEE

Napój izotoniczny w butelce o pojemności ok. 0,75 L różne smaki.

NAPÓJ GAZOWANY TYPU „SPRITE”, „Coca-Cola”, „FANTA”, "Mountain dew".

OCET

1 Wstęp

3.21 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu przeznaczonego 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
- 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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ocet

Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt rozlewany do pojemników szklanych (butelek) wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem ¹⁾

Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców:

- przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,
- innych produktów pochodzenia rolniczego, zawierających skrobię, cukry lub skrobię i cukry, włączając, lecz nie ograniczając go do ziarna zboż, słodu jęczmiennego, serwatki.

Inne składniki i materiały pomocnicze zgodnie z obowiązującym prawem ²⁾

Niżej podane substancje nie powinny być stosowane w produkcji octu:

- sztuczne dodatki smakowo-aromatyczne,
- sztuczne i naturalne olejki winogronowe,
- pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne,
- substancje wyekstrahowane z wytlóków,
- kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiegokolwiek substancji w której dodatek jest dozwolony.

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml	50	Według 4.2.3.1
2	Reszkowa zawartość alkoholu (ułamek objętościowy), % nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{146,147}.

51 Objętość netto

Ocet o objętości netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴⁸.

52 Trwałość

¹⁴⁶Rozporządzenie 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.)

¹⁴⁷Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁴⁸Ustawa 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 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-75050.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według Tablicy 1.

5.2.3.1 Oznaczanie kwasowości ogólnej metodą potencjometryczną

Elektrodę kombinowaną i elektrodę kalomelową przechowywać w nasyconym roztworze chlorku potasu, a elektrodę szklaną w wodzie destylowanej.

Bezpośrednio przed pomiarem sprawdzić prawidłowość wskazań pehametru przy użyciu roztworu buforowego o pH=7,0.

Wykonanie oznaczenia

Do zlewki o pojemności 100ml pobrać pipetą 20 ml octu, umieścić zlewkę na mieszadle magnetycznym i zanurzyć w occie elektrody. Dla zapewnienia pełnego zanurzenia elektrod można dodać do 20 ml wody destylowanej. Próbkę miareczkować przy ciągłym mieszaniu mianowanym roztworem wodorotlenku sodowego o stężeniu 0,1 mol/l lub wodorotlenkiem potasowym o stężeniu 0,1 mol/l w temperaturze pokojowej. Miareczkowanie prowadzić porcjami do pH=6,0 a następnie kroplami do pH=7,0. Czas trwania miareczkowania nie powinien być krótszy niż 3 minuty.

Kwasowość ogólna X wyrażoną w gramach określonego kwasu na litr obliczyć według wzoru

$$X=M*V*k*1000/V_0$$

w którym:

V- objętość mianowanego roztworu wodorotlenku sodowego lub potasowego, ml

V₀ – objętość octu pobranego do miareczkowania, ml

M- miano (molowość) roztworu wodorotlenku sodowego lub potasowego

k- współczynnik przeliczeniowy na odpowiedni kwas

k=0,067 przy przeliczaniu kwasowości na kwas jabłkowy

k=0,075 przy przeliczaniu kwasowości na kwas winowy

k=0,064 przy przeliczaniu kwasowości na kwas cytrynowy.

Za wynik końcowy przyjąć średnią arytmetyczną dwóch równoległych oznaczeń, między którymi rozbieżności

nie powinny przekraczać 1%. Wyniki równoległych oznaczeń podać z dokładnością do 0,01, wynik końcowy z dokładnością do 0,1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – ocet pakowany w butelki szklane lub plastikowe z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,5l lub 1l.

6.1.2. Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - zgrzewka termokurczliwa.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴⁹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

OGÓRKI KONSERWOWE

1 Wstęp

3.22 Zakres

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

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

3.23 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek

¹⁴⁹Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ogórki konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1	Wygląd zewnętrzny - ogórków - zalewy - przypraw	<p>Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania</p> <p>kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania,</p> <p>barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia</p> <p>Barwa jasnożółta;</p> <p>klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw</p> <p>Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, czosnek, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca żółta;</p> <p>dopuszcza się również stosowanie: baldachów kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, czosnku lub korzenia chrzanu, gorczycy oraz wyciągów z pozostałych przypraw, tj. czosnku, w przypadku użycia korzenia chrzanu (i odwrotnie), pieprzu czarnego, ziela angielskiego, liści laurowych</p>
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość ogórków, cm - długość - średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu	6,0-11,0 do 4,5 (ale nie więcej niż połowa długości ogórków)	
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m)	0,5-1,0	PN-A-75101-4
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
5	Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto,	45	PN-A-75101-15

	%(m/m), nie mniej niż		
--	-----------------------	--	--

Zawartość zanieczyszczeń produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{150) 151)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵²⁾.

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

53 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁵³⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia ogórków konserwowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

¹⁵⁰Rozporządzenie 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.)

¹⁵¹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁵² 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.)

¹⁵³Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony 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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹⁵⁴.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

OLEJ RZEPAKOWY

1 Wstęp

3.24 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

¹⁵⁴Rozporządzenie 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.)

1.2 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-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
- PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
- PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
- PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
- PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych
- PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
- PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
- PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
- PN-EN ISO 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek
- PN-EN ISO 5508 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Analiza estrów metylowych kwasów tłuszczowych metodą chromatografii gazowej
- PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
- PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
- PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem
- 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 (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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73, poz.663)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji

dotatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 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.)

1.3 Definicja

Olej rzepakowy

Olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smakowitość, co najmniej	Dostateczna	PN-A-86935
2	Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 °C ± 2 °C	Przejrzysty, klarowny, bez osadu	PN-A-86908
3	Barwa oznaczona: - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż	8	PN-C-04534-02
		30	PN-A-86934
4	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,3	PN-ISO 660
5	Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	5	PN-EN ISO 3960
6	Liczna anizydynowa, nie więcej niż	8	PN-EN ISO 6885
7	Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-EN ISO 662
8	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż	0,02	PN-EN ISO 663
9	Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż	0,5	PN-EN ISO 10539
10	Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 3596 PN-EN ISO 18609

11	Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 5508 PN-A-86908
12	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż	2	Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹⁵⁵

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{156,157,158}.

54 Objętość netto

Olej rzepakowy o objętości netto 1 l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁵⁹.

55 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 według PN-EN ISO 5555.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech produktu

Według norm podanych w Tabelicy 1.

¹⁵⁵Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663)

¹⁵⁶Rozporządzenie 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.)

¹⁵⁷Rozporządzenie (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.)

¹⁵⁸Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁵⁹Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości 1 l.

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z obowiązującym prawem¹⁶⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

OLIWA Z OLIVEK

1 Wstęp

3.25 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.26 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-EN ISO 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek
- 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.)

¹⁶⁰Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (EWG) Nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991r.w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyciżczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy (Dz. U. L 248 z 05.09.1991, s 1 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.)

2.3 Definicja

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

Oliwa uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian w oliwie, która nie została poddana innej obróbce niż płukanie, dekantacja, odwirowanie, lub filtrowanie, z wyłączeniem oliw uzyskanych przy użyciu rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym lub biochemicznym, lub w drodze procesu ponownej estryfikacji oraz jakichkolwiek mieszanek z oliwami innego rodzaju.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu
2	Barwa	Jasnozielonkawa
3	Smak i zapach	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Kwasowość %(m/m), nie więcej niż	2,0
2	Liczba nadtlenkowa, meq/O ₂ /kg, nie więcej niż	20
3	Łącznie sterole, mg/kg, nie mniej niż	1000

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem^{161) 162) 163)}.

56 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1 l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁶⁴⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 5555 i aktualnie obowiązującego prawa¹⁶⁵⁾.

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 cechorganoleptycznych i fizykochemicznych

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶⁵⁾ i wymaganiami zawartymi w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

¹⁶¹⁾Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁶²⁾Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.)

¹⁶³⁾ **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.)**

¹⁶⁴⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

¹⁶⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (EWG) NR 2568/91 z dnia 11 lipca 1991r. w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytloczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy (Dz. U. L 248 z 05.09.1991, s 1 z późn. zm.)

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe –butelki szklane o pojemności 1l. Materiał opakowaniowy dopuszczony 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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

OREGANO SUSZONE

1 Wstęp

3.27 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oregano przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.28 Dokumenty powołane

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

- ISO 927 Przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji obcych
- ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego

- ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
- ISO 1208 Przyprawy - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń
- ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego
- ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Oregano

Suszone, rozdrobnione liście rośliny *Origanum vulgare* L.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Jasnoszarzielona do oliwkowozielonej
2	Zapach	Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych
3	Smak	Aromatyczny, ciepły, piekący, gorzki, bez obcych smaków

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12	ISO 939
2	Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż	10	ISO928
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	2	ISO 930
4	Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż	1,8	ISO 6571
5	Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż	1	ISO 927
6	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	ISO 1208

Zawartość zanieczyszczeńw produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{166) 167)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶⁸⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁶⁹⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg ISO 948.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

¹⁶⁶⁾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.)

¹⁶⁷⁾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.)

¹⁶⁸⁾ 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.)

¹⁶⁹⁾Ustawa 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 Przygotowanie próbek do badań

Według ISO 2825.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe 250 g.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ORZECH NERKOWCA 100G BAKALLAND

Typ: Całe orzechy

Rodzaj: Nerkowce

¹⁷⁰Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Waga jednostkowa netto: 0,1 kg

Składniki: Orzechy nerkowca łuskane

Opis szczegółowy ORZECH NERKOWCA 300G BAKALLAND

Orzechy nerkowca Bakalland to dorodne, delikatne orzechy o nienaganej skórce. O wysokiej jakości świadczy również ich chrupkość oraz charakterystyczny, nieco maślany smak. Są idealną propozycją na wartościową przekąskę. Coraz częściej wykorzystywane są również w kuchni.

Parametry produktu ORZECH NERKOWCA 100G BAKALLAND

Typ	Całe orzechy
Rodzaj	Nerkowce
Waga jednostkowa netto	0,1 kg
Składniki	Orzechy nerkowca łuskane
Źródło błonnika pokarmowego	1
Waga jednostkowa brutto	0,11 kg
Bardzo niska zawartość sodu/soli	1
Temperatura przechowywania min - max	2 - 20 °C
Wartość odżywcza »	
Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe nasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	7,8 g
Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	18,2 g
Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	0,03 g
Zawartość błonnika (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	3,3 g
Zawartość soli w porcji (ogólnie)	0 g
Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	43,9 g
Wartość energetyczna kJ w porcji (energia)	362 kJ
Zawartość tłuszczów w porcji (ogólnie)	6,6 g
Zawartość białek w porcji (ogólnie)	2,7 g
Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	26,9 g
Jednostka będąca podstawą przeliczeń	g/100 g
Wielkość porcji	15 g
Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	5,9 g
Zawartość węglowodanów w porcji (cukry)	0,9 g
Zawartość tłuszczów w porcji (kwasy tłuszczowe nasycone)	1,2 g
Zawartość błonnika w porcji (ogólnie)	0,5 g
Wartość energetyczna kcal (energia) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	582 kcal/100g
Wartość energetyczna w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	2416 kJ/100g
Zawartość węglowodanów w porcji	4 g
Wartość energetyczna kcal w porcji (energia)	87 kcal

ORZECHY ZIEMNE

Orzechy ziemne (arachidowe), czyli popularne **fistaszki**, posiadają wyjątkowe **właściwości i wartości odżywcze**.

Opakowanie jednostkowe puszka a' 150 g

Wartości odżywcze orzeszków ziemnych (w 100 g) nie gorsze niż:

Wartość energetyczna - 567 kalorii

Białko ogółem - 25,80 g

Tłuszcz - 49,24 g

Węglowodany - 16,13 g (w tym cukry proste 4,72)

Błonnik - 8,5 g

ORZECHY W MLECZNEJ CZEKOLADZIE 100 G

Rodzaj: Smakowe

Dodatki: Czekolada mleczna

Waga jednostkowa netto: 0,1 kg

Smak: Czekoladowy

Orzechy laskowe w czekoladzie mlecznej

Parametry produktu JUTRZENKA ORZECHY LASKOWE W MLECZNEJ CZEKOLADZIE 80 G

Rodzaj	Smakowe
Dodatki	Czekolada mleczna
Waga jednostkowa netto	0,08 kg
Smak	Czekoladowy

Wartość odżywcza »

Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	44 g
Jednostka będąca podstawą przeliczeń	g/100 g
Zawartość węglowodanów w porcji	11 g
Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	0,1 g
Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	37 g
Zawartość tłuszczów (kwasy tłuszczowe nasycone) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	16 g
Wartość energetyczna w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	2350 kJ/100g
Wartość energetyczna kcal w porcji (energia)	141 kcal
Zawartość tłuszczów w porcji (kwasy tłuszczowe nasycone)	4 g
Wielkość porcji	25 g

Wartość energetyczna kJ w porcji (energia)	588 kJ
Zawartość tłuszczów w porcji (ogólnie)	9,4 g
Zawartość soli w porcji (ogólnie)	0,03 g
Zawartość białek w porcji (ogólnie)	2,6 g
Wartość energetyczna kcal (energia) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	562 kcal/100g
Zawartość węglowodanów w porcji (cukry)	11 g
Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	10 g
Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml)	43 g

PALUSZKI A'100 GR

1 Wstęp

3.29 Zakres

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

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

3.30 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-74104 Pieczywo- Pobieranie próbek i kontrola jakości.
- PN-A-74108 Pieczywo- Metody badań i ocena punktowa.
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.
- 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.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
- 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.)

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

1.3 Definicja

Paluszki

Pieczyczo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, zawierające nie więcej niż 7% (m/m) soli w suchej masie, posypane solą

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez uszkodzeń, dopuszcza się do 7%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych	PN-A-74108
2	Barwa	Od jasnożółcistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy	
3	Powierzchnia	Błyszcząca lub matowa częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki) z widocznymi dodatkami smakowymi	
4	Przełom	Porowaty	
5	Konsystencja	Stała, krucha	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu i użytych dodatków smakowych, bez obcych zapachów i posmaków	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż	80	PN-A-74108
2	Zawartość soli , % (m/m), nie więcej niż	7	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{171) 172)}.

¹⁷¹⁾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 prawem¹⁷³.

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

57 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁷⁴

58 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74104.

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

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

¹⁷²Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁷³Rozporządzenie 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.)

¹⁷⁴Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem od 70 g do 400 g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

6.1.2 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 kg do 5 kg, 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 prawem¹⁷⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PALUSZKI WAFLOWE W CZEKOLADZIE typu „KIT KAT” A’41 G

Wartość odżywcza

Wartość energetyczna (kcal) 518

Tłuszcz 26 g

Kwasy tłuszczowe nasycone 18 g

Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 0,9 g

Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 6 g

Kwasy tłuszczowe trans 0,1 g

Cholesterol 11 mg

Sód 54 mg

Potas 231 mg

Węglowodany 65 g

Błonnik 1 g

¹⁷⁵Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Cukry 49 g			
Białko 7 g			
Kofeina 14 mg			
Witamina A	81 IU	Kwas askorbinowy	0 mg
Wapń	125 mg	Żelazo	1 mg
Witamina D	0 IU	Witamina B6	0 mg
Witamina B12	0,6 µg	Magnez	37 mg

PAPRYKA KONSERWOWA PŁATY

1 Wstęp

3.31 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki marynowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.32 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców i warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Papryka marynowana

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny - papryki - zalewy	Strąki krojone na połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw
2	Konsystencja	Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki marynowanej, bez posmaków i zapachów obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

			według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	5,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-4
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
7	Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{176) 177)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁸⁾.

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

59 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁷⁹⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia papryki marynowanej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

¹⁷⁶⁾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.)

¹⁷⁷⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁷⁸⁾ 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.)

¹⁷⁹⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony 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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹⁸⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

¹⁸⁰Rozporządzenie 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.)

PAPRYKA MIELONA SŁODKA

1 Wstęp

3.33 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki słodkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

3.34 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 930 Ziola i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 928 Ziola i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Ziola i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Papryka słodka

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiednim zabiegom technologicznym papryki słodkiej, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

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	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia
2	Barwa	Pomarańczowo-czerwona do brunatno-czerwonej

3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców, lekko słodki, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż	6,5	PN-ISO 928
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	0,5	PN-ISO 930
4	Zawartość, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż	0,1	PN-R-87019
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
6	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

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.

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 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 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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 Znakiowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PIECZARKA KONSERWOWA

1 Wstęp

3.35 Zakres

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

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

3.36 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-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Pobieranie próbek
- PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pieczarki marynowane

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą;	PN-A-78509
2	Barwa	Dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; barwa zalewy słomkowa	
3	Konsystencja	Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się	
4	Smak i zapach	Korzennekwaśny, bez posmaków i zapachów obcych;	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość, cm - średnica kapeluszy - długość trzonów, nie większa niż	od 1,0 do 4,0 1,5	PN-A-78509
2	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	4,0	
3	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	nie dopuszcza się	
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,% (m/m)	od 0,8 do 1,5	
5	Zawartość chlorku sodu, %(m/m)	od 1,0 do 2,0	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,1	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - - pochodzenia roślinnego - pochodzenia zwierzęcego	0,02 niedopuszczalna	
8	Stosunek masy grzybów po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	60	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{181) 182)}.

¹⁸¹⁾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 prawem¹⁸³.

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

60 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁸⁴.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia pieczarek marynowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 78508.

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.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

¹⁸²Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁸³Rozporządzenie 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.)

¹⁸⁴Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ¹⁸⁵).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PIEPRZ NATURALNY

Produkt zgodny z normą: PN-A-86965:1997

PIEPRZ ZIARNISTY CZARNY

Produkt zgodny z normą: PN-A-86965:1997

PIEPRZ ZIOŁOWY

1 Wstęp

3.37 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu ziołowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu ziołowego przeznaczonego dla odbiorcy.

3.38 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie

¹⁸⁵Rozporządzenie 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-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Pieprz ziołowy

Przyprawa w skład której wchodzi głównie suszone i zmielone: owoce kolendry, nasiona gorczycy białej, owoce kminku, owoce pieprzu tureckiego, ziele majeranku, przeznaczona do poprawy smaku i zapachu potraw.

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	Barwa	Niejednolita, właściwa dla użytych składników
2	Konsystencja	Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się
3	Zapach	Swoisty, aromatyczny, silny, typowy dla użytych składników, bez zapachów obcych
4	Smak	Ostry, piekący, typowy dla użytych składników, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m) , nie więcej niż	10,0	PN-ISO 928
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-ISO 930
4	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych:	3,0	PN-A-74016

	- cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż		
5	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

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.

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 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 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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 zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

PIERNIK W POLEWIE

1 Wstęp

3.39 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania piernika w polewie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piernika w polewie przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.40 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości cukrów
- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- 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.)
- 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

Piernik w polewie

Pieczywo porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%(m/m), o powierzchni pokrytej polewą kakaową, bez dodatków i nadzienia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt podłużny, kwadratowy lub nadany formą w której wyrób został wypieczony, powierzchnia piernika sucha, polewy lekko błyszcząca, niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Barwa	Piernika - jednolita, ciemnozłocista do brązowej; powierzchni pokrytej polewą kakaową - brązowa, dopuszcza się barwę nieco ciemniejszą lub jaśniejszą na spodach pierników	
3	Konsystencja i struktura	Konsystencja półmiękką, miększą równomiernie porowatą i wyrośniętą, o dobrej krawalności; niedopuszczalne grudki surowców, zakalec	

4	Smak i zapach	Aromatyczny typowy dla pierników i zastosowanych surowców, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
---	---------------	--	--

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30,0	PN-A-88023
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)=4mol/l, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{186) 187)}.

2.2 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸⁸⁾.

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

61 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74250.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

¹⁸⁶⁾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.)

¹⁸⁷⁾ *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.)*

¹⁸⁸⁾ 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.)

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

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania stanowią kosze płytkie lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkty należy układać jednowarstwowo.

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę netto,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PLATKI KUKURYDZIANE

1 Wstęp

3.41 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Rutynowa metoda odwoławcza;
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 z późn. zm.);
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.);
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz.1525 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Płatki kukurydziane - produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (*Zea mays* L.)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Złocisto-jasnobrązowa	PN-A-74013
2	Smak	Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	

3	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	
---	--------	--	--

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %, nie więcej niż	6	PN-ISO 712
2	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %, nie więcej niż	0,4	PN-A-74016
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl% nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{189) 190) 191)}.

3 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

¹⁸⁹⁾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.)

¹⁹⁰⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁹¹⁾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.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁹².

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej 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. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹³.

¹⁹² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PLATKI KUKURYDZIANE CZEKOLADOWE

Produkt zgodny z normą: PN-A-74011:1986

PLATKI OWSIANE

1 Wstęp

3.42 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek;
- PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Rutynowa metoda odwoławcza;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. Nr. 137, poz.966 z późn. zm.);
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.)

¹⁹³Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 137, poz. 966 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.);
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz.1525 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Płatki owsiane - produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddane obróbce hydrotermicznej

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Szarobiała o różnych odcieniach	PN-A-74013
2	Smak	Swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	
3	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %, nie więcej niż	12	PN-ISO 712
2	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	6	Według 5.2.3.1
3	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 µm, % nie więcej niż	2	PN-A-74015
4	Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, % nie więcej niż	0,2	PN-A-74016

5	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, % nie więcej niż W tym ziaren żyta zgniecionych % nie więcej niż	3,0 0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych W tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia % nie więcej niż	0,3 0,05	
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
8	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
9	Zawartość luźnych plewek % nie więcej niż	0,2	
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl% nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{194) 195) 196)}.

62 Trwałość

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

4Masa netto

Masa netto powinna wynosić 400g.

¹⁹⁴Rozporządzenie 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.)

¹⁹⁵Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁹⁶Rozporządzenie (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.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁹⁷).

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.2.3.1 Oznaczanie kwasowości

Próbkę dokładnie wymieszać i doprowadzić do temperatury otoczenia w sposób naturalny. Odważyć 15g z dokładnością do 0,01g. Rozdrobnić na śrutowniku tak aby przechodziły przez sito o wymiarze boku oczek kwadratowych około 0,70mm. Z próbki odważyć 5g z dokładnością do 0,01g i przenieść ilościowo do kolby stożkowej o pojemności 250 cm³. W cylindrze odmierzyć 100 cm³ świeżo przegotowanej wody destylowanej o temperaturze pokojowej. Przeleć do kolby około 10 cm³. Zawartość kolby dokładnie wymieszać szklaną bagietką z kołnierzem gumowym, rozcierając pozostałe grudki. Do jednolitej mieszaniny dodać pozostałą część wody destylowanej, stale mieszając. Kolbę odstawić na 5 minut po czym dodawać do zawiesiny 3 krople 2% roztworu alkoholowego fenoloftaleiny i miareczkować za pomocą biurety 25 cm³ o dokładności odczytu 0,1 cm³ roztworem 0,1 n NaOH aż do uzyskania słabo różowego zabarwienia nie znikającego przez 1 minutę. Kwasowość przetworu zbożowego wyrażoną w stopniach X należy obliczyć

$X = 20 \cdot a \cdot n$, w którym

a- objętość 0,1 n NaOH zużytego do miareczkowania, cm³

n- normalność NaOH

Za wynik przyjęć średnią arytmetyczną dwóch oznaczeń nie różniących się o 0,2 stopnia.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

¹⁹⁷ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej 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. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PRZECIER OGÓRKOWY

1 Wstęp

3.43 Zakres

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

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

3.44 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych
 - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego

¹⁹⁸Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Przecier ogórkowy

Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Typowa dla ogórków kwaszonych
2	Konsystencja	Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż	4	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-75101-4
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{199) 200)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁰¹⁾.

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

63 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁰²⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

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

¹⁹⁹⁾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.)

²⁰⁰⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²⁰¹⁾ 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.)

²⁰²⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²⁰³.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PRZYPRAWA DO DROBIU

1 Wstęp

3.45 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do drobiu.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do drobiu przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

1.2 Dokumenty powołane

²⁰³Rozporządzenie 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.)

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

- PN-A-86967 Przyprawy ziołowe - Mieszanki przyprawowe
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-R-87027 Surowce zielarskie - Metody oznaczania szkodników
- PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Przyprawa do drobiu

Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

1	Konsystencja	Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia	PN-A-86967
2	Barwa	Niejednolita, właściwa składnikom	
3	Smak	Charakterystyczny dla składników	
4	Zapach	Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż	12	PN-R-87019
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż	3	
3	Zawartość olejku w mieszankach przyprawowych (ml/100g), nie mniej niż	0,2	
4	Stopień rozdrobnienia (nie dotyczy surowców całych i krojonych) - przesiew przez sita o boku oczka 0,5 mm, % nie mniej niż - przesiew przez sita o boku oczka 0,3 mm, % nie więcej niż	50 70	PN-A-86967
5	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne: Cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3 mm i masie nie większej niż 0,4 mg, mg/kg nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
6	Obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości	nieobecne	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{204,205}.

²⁰⁴Rozporządzenie 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.)

²⁰⁵Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż	10^5	PN-A-75052-05
2	Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż	10^3	PN-R-87028
3	Obecność bakterii Salmonella w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁰⁶.

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

3Masa netto

Przyprawa do drobiu o masie netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁰⁷.

4 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 według PN-R-87019 i PN-A-75052-04.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

²⁰⁶Rozporządzenie 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.)

²⁰⁷Ustawa 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

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

6.1.2. Opakowanie zbiorcze

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁰⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PRZYPRAWA DO ZUP

1 Wstęp

3.46 Zakres

²⁰⁸Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do zup w płynie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do zup w płynie.

3.47 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszej specyfikacji technicznej są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. W przypadku powołań datowanych ma zastosowanie wyłącznie wydanie cytowane. W przypadku powołań niedatowanych stosuje się ostatnie wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79008 Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoly i hydrolizaty białkowe
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-EN ISO 6785 Mleko i przetwory mleczne – Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
- PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne – Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni – Metoda płytkowa w temperaturze 25°C
- PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Przyprawa do zup w płynie

Produkt spożywczy otrzymywany w wyniku hydrolizy surowców roślinnych lub zwierzęcych o dużej zawartości białka, głównie zawierający zhydrolizowane białko w postaci aminokwasów, sól kuchenną oraz wodę, w postaci płynu

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
2	Barwa	Od jasnobrązowej do brunatnej
2	Wygląd i konsystencja	Płynna
3	Smak	Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny, nie dopuszczalny smak gorzki
4	Zapach	Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa właściwa w 20°C, g/ml, nie mniej niż	1,22	PN-A-94052
2	Azot ogólny, w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	3,5	PN-A-04018
3	Azot aminowy, w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	1,13	PN-A-94052
4	Chlorek sodu, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	50	
5	Substancje nierozpuszczalne (osad), % (m/m), nie więcej niż	1	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{209) 210)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie <i>Escherichia coli</i> w 0,01 g	nieobecne	PN-ISO 7251

²⁰⁹⁾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.)

²¹⁰⁾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) w 0,1 g	nieobecne	PN-EN ISO 6888-3
3	Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6785
4	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	1000	PN-ISO 6611

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹¹.

64 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1000g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²¹².

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia przyprawy do potraw w płynie powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące licząc od daty produkcji.

5 Metody badań

5.1 Pobieranie próbek

Wg PN-A-79008.

5.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1. Smak i zapach przypraw do zup w płynie określa się po ich przyrządzeniu w następujący sposób:

— odważyć 8 g przyprawy i roztworzyć w 250 ml przegotowanej i gorącej wody.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3.1 Oznaczanie zawartości wody (metodą termicznego suszenia przy ciśnieniu atmosferycznym)

Wg PN-A-79011-3.

²¹¹Rozporządzenie 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.)

²¹² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Przyprawa do potraw w płynie powinna być pakowana w butelki plastikowe. Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny być czyste, szczelnie zamknięte, nieuszkodzone mechanicznie.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowaniem transportowym przyprawy do potraw w płynie powinno być pudło z tektury wyposażone w kratki otwarte.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²¹³).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PRZYPRAWA UNIWERSALNA

1 Wstęp

3.48 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy uniwersalnej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

²¹³Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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-86967 Przyprawy ziołowe - Mieszanki przyprawowe
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-R-87027 Surowce zielarskie - Metody oznaczania szkodników
- PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektóre 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Przyprawa uniwersalna

Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja	Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia	PN-A-86967
2	Barwa	Niejednolita, właściwa składnikom	
3	Smak	Charakterystyczny dla składników	
4	Zapach	Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż	12	PN-R-87019
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż	3	
3	Zawartość olejku w mieszankach przyprawowych (ml/100g), nie mniej niż	0,2	
4	Stopień rozdrobnienia (nie dotyczy surowców całych i krojonych) - przesiew przez sita o boku oczka 0,5 mm, % nie mniej niż - przesiew przez sita o boku oczka 0,3 mm, % nie więcej niż	50 70	PN-A-86967
5	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne: Cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3 mm i masie nie większej niż 0,4 mg, mg/kg nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
6	Obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości	nieobecne	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{214,215}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż	10 ⁵	PN-A-75052-05
2	Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż	10 ³	PN-R-87028
3	Obecność bakterii Salmonella w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁶.

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

3Masa netto

Przyprawa uniwersalna o masie netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²¹⁷.

4 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 według PN-R-87019 i PN-A-75052-04.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

²¹⁴Rozporządzenie 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.)

²¹⁵Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²¹⁶Rozporządzenie 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.)

²¹⁷Ustawa 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. 5.1 i 5.2.

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

6.1.2. Opakowanie zbiorcze

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

²¹⁸Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

PTASIE MLECZKO TYPU „WEDEL”

Ptasie mleczo – produkt cukierniczy w postaci mlecznych pianek o łagodnym smaku, pierwotnie waniliowym, później także w innych wersjach smakowych. Produkowane było przez różne przedsiębiorstwa cukiernicze.

RODZYNKI

1 Wstęp

3.49 Zakres

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

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

3.50 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.)
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.)

1.3 Definicja

Rodzyнки

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Rodzynki całe, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; wolne od części łodyg i od szypulek, kształt owalny, lekko spłaszczony Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości
2	Barwa	Od ciemnobursztynowej do brązowej; niedopuszczalny biały nalot na powierzchni
3	Konsystencja	Miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista
4	Zapach	Charakterystyczny dla rodzynek, bez zapachów obcych
5	Smak	Słodki, bez posmaków obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{219) 220) 221)}.

65 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 150g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²²²⁾.

66 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 Metody badań

²¹⁹Rozporządzenie 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.)

²²⁰ *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.)*

²²¹Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r 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.)

²²²Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe zgrzewane.

Opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

ROGALE TYPU 7 DAYS

Croissant z nadzieniem kakaowym. - 110 g

Marka: [7 DAYS](#)

Rogalik kakaowy 7 Days szczelnie zapakowany, dzięki czemu zachowuje świeżość i smak, dodatkowo nie musimy tracić czasu na pakowanie drugiego śniadania, czy to dla siebie, czy dziecka. Rogalik wypełniony jest kakaowym kremem, który zachwyci nawet najbardziej wymagającego łasucha.

7 Days to posiłek, który możemy mieć zawsze przy sobie i cieszyć się nim o każdej porze dnia. Wspaniale zaspokaja głód, doda też energii potrzebnej do wykonywania codziennych obowiązków.

Dlaczego warto wybrać Rogalik kakaowy 7 Days?

Opakowanie zapewnia świeżość i idealny smak

Kakaowy krem to świetne rozwiązanie dla smakoszy słodczy

To wartościowy posiłek, który możemy zjeść o każdej porze

Składniki

ciasto: mąka pszenna, oleje roślinne (olej palmowy, olej bawełniany, olej słonecznikowy, olej rzepakowy), cukier, stabilizator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), syrop glukozowo-fruktozowy, drożdże, sól, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), wanilina, substancja konserwująca (propionian wapnia 0.1%)

nadzienie kakaowe 23%: olej palmowy, syrop glukozowy, cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 7%, odtłuszczone mleko w proszku, alkohol etylowy, emulgator (estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu), wanilina, substancja żelująca (alginian sodu), substancja konserwująca (sorbinian potasu 0.1%)

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy	na 100 g
Wartość energetyczna	1885 kJ/452 kcal
Tłuszcz	28 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	14 g
Węglowodany	42 g
w tym cukry	17 g
Błonnik	2.0 g
Białko	7.0 g
Sól	0.42 g

RYŻ BIAŁY

1 Wstęp

3.51 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu białego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego ryżu białego 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-74220 Przetwory zbożowe - Ryż
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-ISO 7301 Ryż - Wymagania

1.3 Określenie produktu

Ryż biały

Ryż biały, bardzo dobrze szlifowany (z ziaren ryżu w procesie szlifowania usunięto całość okrywy i prawie cały zarodek), cały (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż $\frac{3}{4}$ średniej długości całego ziarna), długoziarnisty

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	Ziarna zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa biała do kremowej, jednolita;	PN-A-74220
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,0	PN-EN-ISO 712

2	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	PN-ISO 7301
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
7	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
8	Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż	3,0	
9	Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż	2,0	
10	Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
11	Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż	12,0	
12	Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
13	Fracja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	
14	Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
15	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

67 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

Wygląd ocenić wizualnie 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

6.1.1 Opakowanie 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. Opakowanie transportowe

Pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki foliowe od 10 do 20kg lub papierowe trzywarstwowe 25kg, zszywane. Materiał opakowaniowy dopuszczony 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.

Ryż typu Basmati

SEZAM ZIARNO

Smak: delikatny, słodkawy.

Zapach: typowy dla sezamu.

Zastosowanie: głównie jako dodatek do wypieków.

SOK JABŁKO-CZARNA PORZECZKA 100% NATURALNY

1 Wstęp

3.52 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-czarna porzeczka 100% naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-czarna porzeczka 100% naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.53 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- 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 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 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

Sok jabłko-czarna porzeczka 100% naturalny

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i czarnej porzeczki), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{223) 224)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²⁵⁾.

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

68 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 3l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²²⁶⁾

4 Trwałość

²²³Rozporządzenie 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.)

²²⁴ **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.)**

²²⁵ 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.)

²²⁶Ustawa 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 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wgPN-A 75050.

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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.2.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony typu „bag - in - box” wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy

dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

Sok greiphrutowy a' 1 L

SOK JABŁKOWY 100% NATURALNY

1 Wstęp

3.54 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego 100% naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego 100% naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.55 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- 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 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 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

Sok jabłkowy 100% naturalny

Produkt otrzymany ze świeżych jabłek metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{227) 228)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²⁹⁾.

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

69 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 3l.

²²⁷⁾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.)

²²⁸⁾ 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.)

²²⁹⁾ 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.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²³⁰

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.2.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony typu „bag - in - box” wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

²³⁰Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

SOK POMARAŃCZOWY A'1000G

1 Wstęp

3.56 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.57 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-5 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-9 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

- 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 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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

Sok pomarańczowy

Produkt otrzymany z soku surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z ewentualnym dodatkiem przecieru owocowego i/lub fragmentów owoców, środków słodzących, kwasu L-askorbinowego(w ilości niezbędnej do uzyskania efektu przeciwoutleniającego) i innych substancji dozwolonych zgodnie z obowiązującym prawem, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	11,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-4
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-5
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-9

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{231) 232)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³³⁾.

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

70 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²³⁴⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku pomarańczowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75050

5.2 Metody badań

²³¹⁾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.)

²³²⁾Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2008r. nr 177 poz. 1094)

²³³⁾ 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.)

²³⁴⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.3 Ocena barwy

Do próbówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbówkę na białym tle.

5.2.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK 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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²³⁵.

6.3 Przechowywanie

²³⁵Rozporządzenie 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.

SOKI OWOCOWE PITNE A'200 G

1 Wstęp

3.58 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.59 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-2 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-4 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-5 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-9 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
- 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 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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

Sok wieloowocowy

Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z ewentualnym dodatkiem środków słodzących lub kwasu cytrynowego oraz kwasu L-askorbinowego (w ilości niezbędnej do uzyskania efektu przeciwutleniającego) i innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-A-75101-2
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-4
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-5
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-9

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{236) 237)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³⁸⁾.

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

71 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,2l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²³⁹⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku wieloowocowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75050.

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 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w

²³⁶⁾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.)

²³⁷⁾*Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)*

²³⁸⁾ 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.)

²³⁹⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

światle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.2.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK z przyklejoną słomką 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 - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²⁴⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SOS ARABSKI

Nazwa produktu uregulowana prawnie:

Sos arabski. Sos i przyprawa. Sos warzywny o smaku korzennym z nutą mięty. Pasteryzowany. W nakładce przyprawa do mięsa.

Składniki

Składniki sosu: woda, koncentrat pomidorowy 10%, przecier pomidorowy 9%, cukier, cebula 3%, skrobia modyfikowana kukurydziana, przecier z czosnku, papryka czerwona, papryka zielona, sól, olej rzepakowy, zioła i przyprawy (między innymi goździki, cynamon i mięta suszona), aromat, ekstrakt

²⁴⁰Rozporządzenie 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.)

czosnku, Składniki przyprawy do mięsa: sól, papryka, czosnek, kolendra, cynamon, imbir, kurkuma, kmin rzymski, pieprz czarny, gałka muskatołowa, kardamon, chili

Wartości odżywcze:

Wartości odżywcze (%)	w 100 g sosu:
wartość energetyczna	258 kJ/61 kcal
Tłuszcz	1,1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	<0,1 g
węglowodany	10 g
w tym cukry	9,1 g
białko	1,7 g
sól	1,4 g

SOS BIAŁY

OPIS PRODUKTU

Sos biały, bez konserwantów.

SKŁADNIKI

mąka pszenna, skrobia modyfikowana, tłuszcz roślinny, sól, żółtko jaja kurzego w proszku, substancje wzmacniające smak i zapach: glutaminian sodu, inozylian disodowy, guanylan disodowy; laktoza, aromaty (w tym pochodne mleka), białka mleka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; przyprawy: gałka muskatołowa, kurkuma

Bez konserwantów

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Białko 0,90

Węglowodany 4,60

Tłuszcz 1,60

Kcal 36,00

kJ 151,00

SOS BOŁOŃSKI KONCENTRAT

1 Wstęp

3.60 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu bolońskiego przeznaczonego 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-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu

- opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
 - PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
 - PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
 - PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
 - PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
 - PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
 - PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
 - PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
 - PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
 - PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
 - 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
 - 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.)
 - Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Koncentrat sosu bolońskiego

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dodatkowych, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprzodające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawieszista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia	PN-A-79011-2
2	Zapach i smak	Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony	
3	Barwa	Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Zawartość tłuszczu ogółem % (m/m), nie więcej niż	5	PN-A-79011-4
4	Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż	10	PN-A-04018

5	Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż	10	PN-A-79011-3
6	Kaloryczność kcal/100g koncentratu, nie mniej niż	250	PN-A-79011-6
7	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{241,242}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 4

Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie <i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 0,1g	PN-ISO 7251
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie)	Nieobecne w 0,1g	PN-EN ISO 6888-3
3	Pałeczki rodzaju Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
4	Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż	1000	PN-ISO 6611

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁴³.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędności masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁴⁴.

4 Trwałość

²⁴¹Rozporządzenie 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.)

²⁴²Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²⁴³Rozporządzenie 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.)

²⁴⁴Ustawa 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 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 4

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1 kg.

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

6.1.2. Opakowanie zbiorcze

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁴⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SOS GRZYBOWY

1 Wstęp

3.61 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu grzybowego przeznaczonego 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-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
- PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

²⁴⁵Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Koncentrat sosu grzybowego

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprzodkujące się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawieszista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia	PN-A-79011-2
2	Zapach i smak	Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony	
3	Barwa	Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż	0,3	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Zawartość tłuszczu ogółem % (m/m), nie więcej niż	5	PN-A-79011-4
4	Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż	10	PN-A-04018
5	Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż	10	PN-A-79011-3
6	Kaloryczność kcal/100g koncentratu, nie mniej niż	250	PN-A-79011-6
7	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{246,247}.

²⁴⁶ 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.)

²⁴⁷ 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.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 4

Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie <i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 0,1g	PN-ISO 7251
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie)	Nieobecne w 0,1g	PN-EN ISO 6888-3
3	Pałeczki rodzaju Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
4	Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż	1000	PN-ISO 6611

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁴⁸.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁴⁹.

4 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 według PN-A-79008.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

²⁴⁸ 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.)

²⁴⁹ Ustawa 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 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 4.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SOS PIECZENIOWY

Wartości odżywcze nie gorsze niż:

Składnik pokarmowy	ilość (gram)
białko - na 100g	0.90
białko - na op.	0.34200
węglowodany - na 100g	4.50
węglowodany - na op.	1.71
tłuszcz - na 100g	0.60
tłuszcz - na op.	0.22800
w tym cukry - na 100g	0.50
w tym cukry - na op.	0.19
sód - na 100g	0.50
sód - na op.	0.19
błonnik - na 100g	0.50
błonnik - na op.	0.19
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - na 100g	0.50
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - na op.	0.19

SÓL

Produkt zgodny z normą: PN-C-84081-2:1998

SPÓD DO PIZZY

w stylu włoskim prostokątny chłodzony a' 400 g

Skład: mąka **pszenna**, woda, olej rzepakowy, skrobia **pszenna**, oliwa z oliwek, alkohol etylowy, sól, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), drożdże, białko **pszenne**, glukoza, mąka kukurydziana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych)

SZCZAW KONSERWOWY PRZETARTY

1 Wstęp

3.62 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.63 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-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych(Dz. U. 2010 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.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Szczaw konserwowy

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie
2	Konsystencja	Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

			według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcji oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{250) 251)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁵²⁾.

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

72 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁵³⁾

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia szczawiu konserwowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A -75050.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

²⁵⁰Rozporządzenie 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.)

²⁵¹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²⁵² 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.)

²⁵³Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

5.2.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe słoiki szklane o pojemności 0,9l lub 1,5l. Materiał opakowaniowy dopuszczony 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- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²⁵⁴).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLIWKI SUSZONE

1 Wstęp

3.64 Zakres

Niniejszymopisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek suszonych.

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

3.65 Dokumenty powołane

²⁵⁴Rozporządzenie 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.)

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

- PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
- PN-A-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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 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.)

3.66 Definicja

Śliwki suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Śliwki bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek
3	Konsystencja	Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu,

4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych
---	---------------	---

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	nieobecne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia	niedopuszczalne	
4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18
8	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	35	PN-A-75201

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{255) 256)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁵⁷⁾.

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

73 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędnie masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁵⁸⁾.

4 Trwałość

²⁵⁵⁾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.)

²⁵⁶⁾ 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.)

²⁵⁷⁾ 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.)

²⁵⁸⁾ 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 śliwek suszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wgPN-A-75050.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu śliwek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

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

ŚMIETANKA DO KAWY

Produkt zgodny z normą: PN-A-94051:1996

TORTILLA

Tortilla - rodzaj płaskiego, okrągłego placka o średnicy od 6 do 30 cm, z masy lub mąki kukurydzianej albo pszennej, stosowanego jako pieczywo i baza do innych potraw.

Opakowania ok. 800 g

Wartość odżywcza na 100 g nie gorsze niż:

Wartość energetyczna (kcal) 237

Tłuszcz 1 g

Kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g

Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 0,4 g

Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 0,2 g

Sód 482 mg

Potas 105 mg

Węglowodany 50 g

Błonnik 2,4 g

Cukry 2,8 g

Białko 7 g

Witamina A 0% Kwas askorbinowy 0 mg

Wapń 70 mg Żelazo 3,8 mg

Witamina D 0% Witamina B6 0,1 mg

Witamina B12 0% Magnez 19 mg

TRUFLE TYPU MIESZKO

1 Wstęp

3.67 Zakres

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

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

3.68 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-74858 Wyroby cukiernicze trwałe – Pobieranie próbek
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
- PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane
- 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.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Cukierki czekoladowe

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych,	PN-A-88032
2	Powierzchnia pokrywy	Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą	

3	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Brązowa Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa	
4	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
5	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
6	Smak i zapach	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kuwertyry, %, nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{259) 260)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁶¹⁾.

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

²⁵⁹⁾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.)

²⁶⁰⁾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.)

²⁶¹⁾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 prawem²⁶²).

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-74858.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Etykiety

Cukierki należy zawijać w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

6.1.2 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne do 1,5 kg (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być

²⁶²Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 25 kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

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

6.2 Znakowanie

6.2.1 Znakowanie etykiet

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁶³.

6.2.2 Znakowanie opakowań

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

WAFELEK TYPU KNOPPERA

Informacje o wartości odżywczej

Wartość odżywcza	Na 100 g	Na sztukę (25 g)	Na sztukę %**
Wartość energetyczna	2299 kJ / 551 kcal	575 kJ / 138 kcal	7%
Tłuszcz	33,2 g	8,3 g	12%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	18,6 g	4,7 g	24%
Węglowodany	52,4 g	13,1 g	5%

²⁶³Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Wartość odżywcza	Na 100 g	Na sztukę (25 g)	Na sztukę %**
w tym cukry	35,3 g	8,8 g	10%
Białko	8,8 g	2,2 g	4%
Sól	0,39 g	0,10 g	2%

**Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Wafelek nadziewany (nadzienie mleczne 30,4%, nadzienie nugatowe 29,4%)

Składniki: cukier, tłuszcze roślinne (palmowy, shea), odtłuszczone mleko w proszku* (13,5%), mąka pszenna (12,3%), orzechy laskowe (9,1%), pełnoziarnista mąka pszenna (6,1%), kakao, tłuszcz mleczny* (2,6%), kakao niskotłuszczowe, skrobia pszenna, emulgator: lecytyny (soja), produkt z serwatki (z mleka), pełnotłuste mleko w proszku* (0,2%), sól, aromaty naturalne, substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu.

WAFELEK W CZEKOLADZIE PACZKOWANY TYPU PRINCE POLO

1 Wstęp

3.69 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafla czekoladowego przeznaczonego 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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.

- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.5 Definicja

Wafel czekoladowy

wyrób składający się z suchych wafli przełożonych nadzieniem z masy kakaowo-orzechowej, oblane czekoladą

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-74252
2	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu, dopuszcza się wyroby nieznacznie uszkodzone nie zmieniające w sposób istotny kształtu	
3	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
4	Barwa - powierzchni - z korpusu	Brązowa Charakterystyczna korpusu ciastkarskiego (wafli)	
5	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita w temp. do 20° C- stała, niemazista Krucza, chrupka	

6	Przekrój	warstwowy, równomierny	
7	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
8	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, wyrażona ułamkiem masowym %, nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, wyrażona ułamkiem masowym % nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022
4	Zawartość kuwertyry, %, nie mniej niż	15	PN-A-88120

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{264,265}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁶⁶.

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

²⁶⁴Rozporządzenie 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.)

²⁶⁵Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

²⁶⁶Rozporządzenie 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.)

76

Masa netto

Wafel czekoladowy o masie netto 40 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁶⁷.

77

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 według PN-A-74250 i PN-A-88033.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1. Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane jednostkowo w opakowania o masie 40 g.

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

6.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg.

²⁶⁷Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁶⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

WAFLE RYŻOWE

Wafel to wyrób cukierniczy w postaci cienkiego, kruchego ciastka. z czekoladą

Wartość odżywcza

w 100g

Wartość energetyczna (kcal)	471
Tłuszcze (g) - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	20,7
Węglowodany (g) - w tym cukry	62,6
Błonnik (g)	5,9
Białko (g)	5,5

NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA GAZOWANA

1 Wstęp

3.70 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.71 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-79033 Napoje bezalkoholowe – Pobieranie próbek i metody badań
- 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

²⁶⁸Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 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 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)*

1.3 Definicje

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

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/1CO₂), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	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

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁶⁹.

²⁶⁹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)

78 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić ok. 0,35l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁷⁰.

79 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Metody badań

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wykonać wg PN-A-79033.

5.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tabelicy 1.

5.4 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

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka szklana (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe i ich zamknięcia powinny być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem, zmianą właściwości oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

6.1.2 Opakowania zbiorcze

²⁷⁰Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

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

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

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

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Na każdym opakowaniu jednostkowym należy umieścić następujące informacje:

- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników mineralnych,
- nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,
- nazwę rodzajową wody,
- nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,
- nazwę producenta wody (rozlewni) i jego adres,
- informacje o procesach uzdatniania wody, jeżeli takie procesy miały miejsce,
- stopień nasycenia dwutlenkiem węgla i jego pochodzenie,
- zawartość netto,
- termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA GAZOWANA 0,5 L

1 Wstęp

3.72 Zakres

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

pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.73 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-79033 Napoje bezalkoholowe – Pobieranie próbek i metody badań
- 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
- 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 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)*

1.3 Definicje

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

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/1CO₂), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	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

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷¹.

80 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,5l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁷².

81 Trwałość

Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Metody badań

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wykonać wg PN-A-79033.

5.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

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

²⁷¹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)

²⁷²Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe i ich zamknięcia powinny być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem, zmianą właściwości oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

6.1.2 Opakowania zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

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

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

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

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Na każdym opakowaniu jednostkowym należy umieścić następujące informacje:

- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników mineralnych,
- nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,
- nazwę rodzajową wody,
- nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,
- nazwę producenta wody (rozlewni) i jego adres,
- informacje o procesach uzdatniania wody, jeżeli takie procesy miały miejsce,
- stopień nasycenia dwutlenkiem węgla i jego pochodzenie,
- zawartość netto,

- termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA NIEGAZOWANA 0,5L

1 Wstęp

3.74 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.75 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-79033 Napoje bezalkoholowe – Pobieranie próbek i metody badań
- 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
- 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 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)*

3.76 Definicje

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 niegazowana

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	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

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷³.

82 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,5l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁷⁴.

83 Trwałość

Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Metody badań

²⁷³Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz.466 z późn. zm.)

²⁷⁴Ustawa 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 wykonać wg PN-A-79033.

5.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

5.4 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

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe i ich zamknięcia powinny być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem, zmianą właściwości oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

6.1.2 Opakowania zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

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

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

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

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Na każdym opakowaniu jednostkowym należy umieścić następujące informacje:

- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników mineralnych,
- nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,
- nazwę rodzajową wody,
- nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,
- nazwę producenta wody (rozlewni) i jego adres,
- informacje o procesach uzdatniania wody, jeżeli takie procesy miały miejsce,
- zawartość netto,
- termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA GAZOWANA 1,5 L

1 Wstęp

3.77 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.78 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-79033 Napoje bezalkoholowe – Pobieranie próbek i metody badań
- 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
- 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 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)*

1.3 Definicje

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

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/1CO₂), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	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

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷⁵.

84 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1,5l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁷⁶.

85 Trwałość

Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Metody badań

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wykonać wg PN-A-79033.

5.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

5.4 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

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe i ich zamknięcia powinny być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem, zmianą właściwości oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

²⁷⁵Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)

²⁷⁶Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.1.2 Opakowania zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

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

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

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

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Na każdym opakowaniu jednostkowym należy umieścić następujące informacje:

- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników mineralnych,
- nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,
- nazwę rodzajową wody,
- nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,
- nazwę producenta wody (rozlewni) i jego adres,
- informacje o procesach uzdatniania wody, jeżeli takie procesy miały miejsce,
- stopień nasycenia dwutlenkiem węgla i jego pochodzenie,
- zawartość netto,
- termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

NATURALNA WODA MINERALNA BUTELKOWANA NIEGAZOWANA 1,5 L

1 Wstęp

3.79 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.80 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-79033 Napoje bezalkoholowe – Pobieranie próbek i metody badań
- 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
- 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 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)*

1.3 Definicje

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 niegazowana

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średnio zmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	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

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷⁷.

86 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 1,5l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁷⁸.

87 Trwałość

Okres przydatności do spożyciadeklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Metody badań

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wykonać wg PN-A-79033.

5.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

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

²⁷⁷Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466 z późn. zm.)

²⁷⁸Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe i ich zamknięcia powinny być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem, zmianą właściwości oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

6.1.2 Opakowania zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

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

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

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

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Na każdym opakowaniu jednostkowym należy umieścić następujące informacje:

- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników mineralnych,
- nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,
- nazwę rodzajową wody,
- nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,
- nazwę producenta wody (rozlewni) i jego adres,
- informacje o procesach uzdatniania wody, jeżeli takie procesy miały miejsce,
- zawartość netto,
- termin przydatności do spożycia,

- warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

WODA MINERALNA A'5 LITRÓW

1 Wstęp

3.81 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.82 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-79033 Napoje bezalkoholowe – Pobieranie próbek i metody badań
- PN-EN 1622 Woda i ścieki – Oznaczanie zapachu, smaku i posmaku
- PN-EN ISO 7887 Woda i ścieki – Oznaczanie barwy
- PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466)*

1.3 Definicje

1.3.1

Naturalna woda mineralna

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, pierwotnie czysta pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, charakteryzująca się stabilnym składem mineralnym oraz właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi

1.3.2

Naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średnio zmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	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

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷⁹.

88 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

4 Metody badań

4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wykonać wg PN-A-79033.

4.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

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

²⁷⁹Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466)

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

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 1,5l z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe i ich zamknięcia powinny zabezpieczać wodę przed jej zanieczyszczeniem i zmianą właściwości.

5.1.2 Opakowania zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

5.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe ostreczowana europaleta.

5.2 Znakowanie

Na każdym opakowaniu jednostkowym należy umieścić następujące informacje:

- zawartość charakterystycznych składników mineralnych w litrze wody oraz ogólną zawartość rozpuszczonych składników,
 - nazwę otworu lub zespołu otworów, z których czerpana jest woda do produkcji danej wody w opakowaniu jednostkowym, i jego lokalizację,
 - nazwę rodzajową wody,
 - nazwę handlową wody w opakowaniu jednostkowym,
 - nazwę producenta wody(rozlewni) i jego adres,
 - informacje o procesach uzdatniania wody, jeżeli takie procesy miały miejsce,
 - zawartość netto,
 - termin przydatności do spożycia,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZIELE ANGIELSKIE

1 Wstęp

3.83 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

3.84 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-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-ISO 927 Przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji obcych
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
- PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli - Metoda płytkowa
- PN-ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)
- 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.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Ziele angielskie

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzałe owoce (jagody) rośliny *Pimenta officinalis* L.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	<i>Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej</i>	pkt. 5.2.2
2	Kształt (wygląd zewnętrzny)	Kulisty z pozostałością 4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki	
3	Powierzchnia	<i>Szorstka, chropowata</i>	
4	Zapach	<i>Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych</i>	
5	Smak	<i>Swoisty, piekący, bez posmaków obcych</i>	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość owocu	średnica nie mniejsza niż 3 mm	pkt. 5.2.3.1
2	Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm, % wagowe, nie więcej niż	3,0	
3	Zawartość owoców niewykształconych, pustych, % wagowe, nie więcej niż	2,0	pkt. 5.2.3.2
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (szypułki, inne części roślinne), % wagowe, nie więcej niż	1,5	PN-ISO 927
5	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	niedopuszczalna	pkt. 5.2.3.2
6	Obecność owoców zapleśniałych	niedopuszczalna	PN-ISO 927
7	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-ISO 927
8	Zawartość popiołu ogólnego, % wagowe, nie więcej niż	5,0	PN-ISO 928

9	Zawartość wody, % objętościowe, nie więcej niż	12	PN-ISO 939
10	Zawartość olejków eterycznych, % objętościowe, nie mniej niż	3,0	PN-ISO 6571
11	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż	0,5	PN-ISO 930

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{280) 281)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z grupy coli w 0,01g	nieobecne	PN-ISO 4832
2	Pałeczki z grupy Salmonella w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸²⁾.

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁸³⁾.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

²⁸⁰⁾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.)

²⁸¹⁾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.)

²⁸²⁾ 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.)

²⁸³⁾Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-ISO 948.

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

5.2.2.1 Ocena barwy, kształtu i powierzchni ziarna

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez ogłędziny ziela rozsypanego w jednej warstwie na białym tle.

5.2.2.2 Ocena zapachu

Oceniać przez wąchanie z bliska całej próbki ziela angielskiego, a następnie kilku owoców rozgniecionych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10 g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 30⁰ C, a następnie wąchanie ziela natychmiast po otwarciu naczynia.

5.2.2.3 Ocena smaku

Smak oceniać przez krótkie przetrzymanie na języku sproszkowanych owoców ziela angielskiego, dociskając lekko do podniebienia. Po każdorazowym wykonaniu próby smaku usta przepłukać kilkakrotnie letnią wodą.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według Tablicy 2.

5.2.3.1 Ocena wielkości owoców

Wielkość owoców oraz dopuszczalną zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm oceniać przez przesianie 100 g ziela odważonego z dokładnością do 0,1 g przez sito o średnicy oczek 2,9 mm i zważenie z dokładnością do 0,1 g owoców, które przeszły przez sito.

Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3mm (A) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

m_1 oznacza masę przesianych owoców, wyrażoną w gramach (g),

m oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

5.2.3.2 Oznaczenie zawartości owoców niewykształconych (pustych)

Odważyć 20 g ziela z dokładnością do 0,1 g, rozsypać na czystej powierzchni i przekroić każdy owoc ostrym nożem. Puste owoce zważyć z dokładnością do 0,1 g.

Zawartość owoców niewykształconych (A) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

m_1 oznacza masę owoców pustych, wyrażoną w gramach (g),

m oznacza masę próbki, wyrażoną w gramach (g).

5.2.3.3 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych

Pobraną próbkę wg 4 rozsypać cienką warstwą na czystym, białym arkuszu papieru. Na bieguny magnesu w kształcie podkowy, nałożyć kapturki z cienkiej bibuły papierowej, szczelnie przylegające do powierzchni biegunów. Bieguny magnesu przesuwają wzdłuż i w szerz tuż nad powierzchnią całej warstwy rozsyanego ziela. Na podstawie przyciągniętych cząstek do magnesu stwierdzić obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej 250 g.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania zbiorcze powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸⁴.

6.3 Przechowywanie

²⁸⁴Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZUPA GRZYBOWA KONCENTRAT

Koncentrat grzybowy wielogatunkowy, w którego skład wchodzi wyłącznie grzyby bez konserwantów.

Skład: borowik 60%, podgrzybek 20%, maślak 20%.

Wartości odżywcze w 100 g produktu nie mniejsze niż:

- Wartość energetyczna - 151 kJ (36 kcal)
- Białko - 3,4 g
- Tłuszcze 0,4 g
- Węglowodany 3,1

ŻELATYNA SPOŻYWCZA

1 Wstęp

3.85 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żelatyny spożywczej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

3.86 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-82245 – Żelatyna spożywcza
- 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 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.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Żelatyna spożywcza

Produkt otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zapach i smak	Charakterystyczny, niedopuszczalny obcy	PN-A-82245
2	Twardość żelu, stopnie Blooma, nie mniej niż	170	
3	Przezroczystość, %, nie mniej niż	94	
4	Barwa, %, nie mniej niż	60	
5	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	14	
6	Zawartość popiołu, %(m/m), nie więcej niż	2	
7	pH zolu	4÷7	
8	Zawartość substancji redukujących w przeliczeniu na SO ₂ mg/kg, nie więcej niż	50	
9	Zawartość substancji utleniających w przeliczeniu na H ₂ O ₂ mg/kg, nie więcej niż	25	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{285) 286)}.

2.2 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸⁷⁾.

²⁸⁵ 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.)

²⁸⁶ 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.)

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

3Masa netto

Masa netto powinna wynosić 30 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁸⁸).

4Trwałość

Okres przydatności do spożycia żelatyny spożywczej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wgPN-A-82245.

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 normy podanej w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebki termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

²⁸⁷ 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.)

²⁸⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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.

ŻELKI OWOCOWE 200G

Typ: [Haribo](#)

Smaki: truskawka, jabłko, cytryna, pomarańcza, ananas, malina

Skład:

syrop glukozowy, cukier, żelatyna, dekstroza, sok owocowy odtworzony z koncentratu soku owocowego: jabłko, truskawka, malina, pomarańcza, cytryna, ananas, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, koncentraty owocowe i roślinne: pokrzywa, pomarańcza, cytryna, mango, marakuja, czarna bez, czarna porzeczka, jabłko, szpinak, aronia, kiwi, winogrona, aromat, ekstrakt z owocu czarnego bzu, substancja glazurująca: wosk pszczeli biały i żółty, wosk carnauba, ekstrakt z owoców drzewa świętojańskiego, syrop cukrowy inwert.

Wartości odżywcze: na 100g

Wartość energetyczna: 1 459kJ/343kcal, Tłuszcz: <0,5g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0,1g,

Węglowodany: 77g, w tym cukry: 46g, Białko: 6,9g, Sól: 0,07g, RI* = Referencyjna wartość spożycia., Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400kJ/2 000kcal).,