

DORSZ ATLANTYCKI MROŻONY FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL1994551 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dorsza atlantyckiego mrożonego - fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dorsza atlantyckiego mrożonego - fileta 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Dorsz atlantycki mrożony - filet

Płat mięsa z dorsza atlantyckiego (*Gadus morhua*) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza; niedopuszczalna obecność pasożytów | |

| | | | |
|---|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości ości, kości, skóry, skrzepów krwi | PN-A-86767 |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista | |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla dorsza | |
| 5 | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego | |
| 6 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką | |
| 7 | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110 | PN-A-86767 |
| 8 | Zawartość glazury %(m/m), nie więcej niż | 5 | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KARP - FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL1321909 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z karpia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z karpia przeznaczonych 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Karp - filet

Płat z mięsa karpia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

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 | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów | |

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości | PN-A-86767 |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista | |
| 4 | Barwa | Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mięsa karpia | |
| 5 | Zapach | Właściwy i charakterystyczny dla świeżego karpia | |
| 6 | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty dla karpia, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy | |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Charakterystyczna dla karpia, krucha, zwarta, soczysta, dopuszcza się lekko miękką | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie 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 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

KARP ŚWIEŻY - TUSZA

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0001844 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karpia świeżego - tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karpia świeżego - tuszy 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Karp świeży - tusza

Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione

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 |
|--------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Ryba świeża | | | |
| 1 | Skóra | Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących | PN-A-86767 |
| 2 | Śluz | Przezroczysty naturalny | |
| 3 | Oprawienie | Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości | |
| 4 | Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa | Naturalna | |
| 5 | Sprężystość | Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa, niedopuszczalna mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, | |
| 6 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy, | |
| 7 | Uszkodzenia | Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej | PN-A-86767 |
| Ryba po gotowaniu | | | |
| 8 | Smak i zapach | Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy, | PN-A-86767 |
| 9 | Tekstura mięsa | Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń 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 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŁOSOŚ FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0774664 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z łososia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z łososia przeznaczonych 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Łosoś filet

Płat z mięsa łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

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 | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości | |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona | |
| 4 | Barwa | Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową | |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy, | |
| 6 | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy | PN-A-86767 |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie 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 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŁOSOŚ WĘDZONY FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000531 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososa wędzonego fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososa wędzonego fileta 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-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody

1.3 Określenie produktu

Łosoś wędzony filet

Filet z łososa, bez skóry i ości, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego

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 | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby; Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni. | PN-A-86772 |
| 2 | Tkanka mięsna | Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej | |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny smak jętki, gorzki, kwaśny i inny obcy oraz zapach jętki, pleśni, gnilny i inny obcy | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość soli kuchennej, % | 6-9 | PN-A-86739 |
| 2 | Zawartość wody, % | 35-60 | PN-A-86783 |

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie 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 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MAKRELA WĘDZONA TUSZA

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000533 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody

1.3 Określenie produktu

Makrela wędzona tusza

Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia

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 | Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybm odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni. | PN-A-86772 |
| 2 | Tkanka mięsna | Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej, | |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość soli kuchennej, % | 1,5-3 | PN-A-86739 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpeli octowo-solnej) | 0,5-1,0 | PN-A-86746 |
| 3 | Zawartość wody, % | 50-72 | PN-A-86783 |

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie 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 3 dni, od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MINTAJ MROŻONY FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000292 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z mintaja mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z mintaja mrożonego 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Mintaj mrożony filet

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja; niedopuszczalna obecność pasożytów | |

| | | | |
|---|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skóry, skrzepów krwi | PN-A-86767 |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista | |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla mintaja | |
| 5 | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego | |
| 6 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękką | |
| 7 | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110 | PN-A-86767 |
| 8 | Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż | 5 | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MORSZCZUK MROŻONY FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000289 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z morszczuka mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z morszczuka mrożonego 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Morszczuk mrożony filet

Płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla morszczuka | |

| | | | |
|---|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, ości, kości, skóry, skrzepów krwi | PN-A-86767 |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista | |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla morskczuka | |
| 5 | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla morskczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego | |
| 6 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morskczuka; dopuszcza się lekko miękką | |
| 7 | Masa pojedynczego fileta, niemniej niż, g | 110 | PN-A-86767 |
| 8 | Zawartość glazury % (m/m), nie więcej niż | 5 | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzanie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze

przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

PSTRĄG FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0411588 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pstrąga - fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pstrąga - fileta 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Pstrąg filet

Płat mięsa z pstrąga o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

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 | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości | |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona | |
| 4 | Barwa tkanki mięsnej | Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla pstrąga | |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego pstrąga niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy, | |
| 6 | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla świeżego pstrąga, nie dopuszczalny smak: jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy i zapach: jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy, | PN-A-86767 |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla pstrąga, dopuszcza się lekko miękką | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń 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 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SANDACZ MROŻONY FILET

| | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] Masa netto zgodna ze złożonym zamówieniem | Indeks materiałowy JIM: 8905PL1157713 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sandacza mrożonego fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sandacza mrożonego fileta 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Sandacz mrożony filet

Płat mięsa z sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez wyrostków ościстых kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych i po rozmrożeniu

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza; niedopuszczalna obecność pasożytów; | |

| | | | |
|---|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi | PN-A-86767 |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta do osłabionej; nie dopuszczalna zbyt miękka i mazista | |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla sandacza | |
| 5 | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego | |
| 6 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla świeżego sandacza; dopuszcza się lekko miękką | PN-A-86767 |
| 7 | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110 | |
| 8 | Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż | 10 | |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie

każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

Opakowania 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY

| | | |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] 1,000kg 4,000kg | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000529 JIM: 8905PL0000529 |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych 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-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

1.3 Określenie produktu

Śledzie solone matiasy filety

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

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 | Filety całe, ze skórą, o odpowiednim umięśnieniu, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybm odrażający wygląd; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi; dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. | PN-A-86766 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, | |
| 3 | Tekstura tkanki mięsnej | Charakterystyczna dla filetów śledziowych, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej | |
| 4 | Smak | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny smak mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa oraz inny obcy | |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny zapach mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gnilny, oraz inny obcy | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 1 | Zawartość soli w mięsie ryb, % - ryby średnio solone - ryby mocno solone | 10-14 powyżej 14 | PN-A-86739 |
| 2 | Gęstość solanki g/cm ³ - ryby średnio solone - ryby mocno solone | 1,16-1,19 powyżej 1,19 | PN-A-86766 |
| 3 | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 80 | PN-A-86782 |

Zawartość zanieczyszczeń i substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |
| 2 | Bakterie z grupy coli w 1 g | $n = 5$; $c = 2$ $m = 0$ (0,1 g); $M = 0$ (0,01 g) | PN-ISO 4831 |

n – liczba próbek badanych z partii

c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M

m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające

M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające

Pozostałe 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 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

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.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDŹ MARYNOWANY

| | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] 2,500kg | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000278 |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia marynowanego 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-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

1.3 Określenie produktu

1.3.1 Filety śledziowe

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

1.3.2 Śledź marynowany

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filetów śledziowych) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula, marchew), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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 | Zapach | Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy | PN-A-86782 |
| 2 | Barwa - zalewy - ryb | Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi | |
| 3 | Konsystencja zalewy | Charakterystyczna dla danej zalewy octowej | |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy | |
| 5 | Tekstura mięsa ryb | Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-86782 |
| 2 | Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż | 1,5 | |
| 3 | Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż | 1,0 | |
| 4 | pH nie wyższe niż | 4,5 | |

Zawartość zanieczyszczeń oraz dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |
| 2 | Bakterie z grupy coli w 1 g | $n = 5$; $c = 1$ $m = 0$ (0,1 g); $M = 0$ (0,01 g) | PN-ISO 4831 |
| n – liczba próbek badanych z partii c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające | | | |

Pozostałe 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

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.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU

| | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] 2,500kg | Indeks materiałowy JIM: 8905PL0000280 |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia po kaszubsku 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-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

1.3 Określenie produktu

1.3.1 Filety śledziowe

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

1.3.2 Śledź po kaszubsku

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filety śledziowe) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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 | Filety śledziowe w zalewie pomidorowej z dodatkiem warzyw i przypraw | PN-A-86782 |
| 2 | Barwa - ryb - zalewy | Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Jasnokremowa do kremowej, Pomarańczowa do ceglasto pomarańczowej | |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy | |
| 4 | Konsystencja zalewy | Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy | |
| 5 | Smak | Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy | |
| 6 | Tekstura mięsa ryb | Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Stosunek masy śledzi odcięniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-86782 |
| 2 | Zawartość warzyw (m/m), % nie mniej niż | 10 | |
| 3 | Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż | 1,5 | |
| 4 | Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż | 1,0 | |
| 5 | pH nie wyższe niż | 4,5 | |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------------------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g | nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------|
| 2 | Bakterie z grupy coli w 1 g | $n = 5; c = 1$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$ | PN-ISO 4831 |
| n – liczba próbek badanych z partii c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające | | | |

Pozostałe 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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

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 Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM

| | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|
| Opis wg słownika CPV Kod CPV 15000000-8 | JM [kg] 0,200kg | Indeks materiałowy JIM: 8905PL1077601 |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tuńczyka w sosie własnym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w sosie własnym 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

1.3 Określenie produktu

Tuńczyk w sosie własnym

Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony 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 | Metody badań według |
|-----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Wygląd | Kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione | PN-A-86732 |
| 2 | Barwa mięsa | Różowa z odcieniem beżowym | |
| 3 | Tekstura | Włóknista | |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| 1 | Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż | 70 | PN-A-86732 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m) | Od 1,0 do 2,0 | PN-A- 86739 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń | Niedopuszczalna | PN-A-86732 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-86732 |
| 2 | Próba termostatowa | Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych | |
| 3 | Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące w 1g wyrobu | Nieobecne | PN-ISO 15213 |

Pozostałe 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

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg PN-A-86732.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 2 do 5 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.

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.