**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
KONSERWY MIĘSNE**

**GOLONKA WIEPRZOWA**

opis wg słownika CPV

 15131000-5

**1 WSTĘP**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki wieprzowej 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-82056 Przetwory mięsne — Konserwy — Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe — Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla
i przeliczanie na białko
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości chlorków — Część 2: Metoda potencjometryczna
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie trwałości konserw metodą termostatową
* PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
* PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)
* 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 2006r. w sprawie najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środki spożywcze (DZ. U. L 364
z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Golonka wieprzowa** produkt, wyprodukowany z grubo i średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 80% w tym mięsa z golonki wieprzowej nie mniej niż 52%), grubo i średnio rozdrobnionego, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację
w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. 

**2. WYMAGANIA**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

**Według Tablicy nr 1**

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Wygląd powierzchni bloku | Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające ce 1/3 powierzchni bloku | PN-A-82056 |
| 2 | Konsystencja, układ i jakość składników | Konsystencja — bloku konserwy dość ścisła, - galarety stała, dopuszczalna półpłynna;Na przekroju konserwy widoczne grubo rozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza.  |
| 3 | Barwa* powierzchni bloku
* na przekroju
* galarety
* tłuszczu
 | - od jasnoróżowej do różowej,- od jasnoróżowej do różowej,- słomkowa do bursztynowej, - biała do kremowej; niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, 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 galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 25,0 | PN-A-82056 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 14,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 1444 |
| 4 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,2 | PN-A-82112 lub PN-lS01841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie
z aktualnym obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1)) [[2]](#footnote-2))

**2.3. Wymagania mikrobiologiczne**

Według tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Szczelność opakowania | szczelne | PN-A-82055-4 |
| 2 | Próba termostatowa | ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych | PN-A-82055-5 |
| 3 | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczan (IV) w 1g | nieobecne | PN-A-82055-12 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[3]](#footnote-3)

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]](#footnote-4)

**4. TRWAŁOŚĆ.**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabeli 1,2

**5.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

**Według norm podanych w Tablicy 3**

**6. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE**

**6.1. Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki blaszane lub aluminiowe (160g – 200g) z wieczkiem łatwootwieralnym (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem 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 tekturowe od 1 kg 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawe.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**GULASZ ANGIELSKI**

opis wg słownika CPV kod CPV 15131000-5

**1 WSTĘP**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gulaszu angielskiego 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-82056 Przetwory mięsne — Konserwy — Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe — Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości chlorków — Część 2: Metoda potencjometryczna
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie trwałości konserw metodą termostatową
* PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
* PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)
* 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 2006r. w sprawie najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środki spożywcze (DZ. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Gulasz angielski produkt, wyprodukowany z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym 

**2. WYMAGANIA**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

**Według Tablicy nr 1**

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Wygląd powierzchni bloku | Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające ce 1/3 powierzchni bloku | PN-A-82056 |
| 2 | Konsystencja, układ i jakość składników | Konsystencja — bloku konserwy dość ścisła, krucha;- galarety stała, dopuszczalna półpłynna;Składniki równomiernie wymieszane;Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza, składników zbyt rozdrobnionych, pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami iłp. |
| 3 | Barwa* powierzchni bloku
* na przekroju
* galarety
* tłuszczu
 | - od jasnoróżowej do różowej,- od jasnoróżowej do różowej,- słomkowa do bursztynowej, - biała do kremowej; niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, 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 galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-A-82056 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 13,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 16,0 | PN-ISO 1444 |
| 4 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,2 | PN-A-82112 lub PN-lS01841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnym obowiązującym prawem [[5]](#footnote-5))[[6]](#footnote-6))

**2.3. Wymagania mikrobiologiczne**

Według tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Szczelność opakowania | szczelne | PN-A-82055-4 |
| 2 | Próba termostatowa | ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych | PN-A-82055-5 |
| 3 | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g | nieobecne | PN-A-82055-12 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem [[7]](#footnote-7)

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[[8]](#footnote-8)

**4. TRWAŁOŚĆ.**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego

**5. METODY BADAŃ**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabeli 1,2

**5.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

**Według norm podanych w Tablicy 3**

**6. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE**

**6.1. Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki blaszane lub aluminiowe (160g – 200g) z wieczkiem łatwootwieralnym (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem 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 tekturowe od 1 kg 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawe.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**MIELONKA WIEPRZOWA**

opis wg słownika CPV

 15131000-5

**1 WSTĘP**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mielonki wieprzowej 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-82056 Przetwory mięsne — Konserwy — Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe — Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla
i przeliczanie na białko
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości chlorków — Część 2: Metoda potencjometryczna
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie trwałości konserw metodą termostatową
* PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
* PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)
* 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 2006r. w sprawie najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środki spożywcze (DZ. U. L 364
z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Mielonka wieprzowa** produkt, wyprodukowany ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90% ) z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację
w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. 

**2. WYMAGANIA**

 **2.1 Wymagania organoleptyczne**

**Według Tablicy nr 1**

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Wygląd powierzchni bloku | Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające ce 1/3 powierzchni bloku | PN-A-82056 |
| 2 | Konsystencja, układ i jakość składników | Konsystencja — bloku konserwy dość ścisła, krucha;- galarety stała, dopuszczalna półpłynna;Składniki równomiernie wymieszane;Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza.  |
| 3 | Barwa* powierzchni bloku
* na przekroju
* galarety
* tłuszczu
 | - od jasnoróżowej do różowej,- od jasnoróżowej do różowej,- słomkowa do bursztynowej, - biała do kremowej; niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, 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 galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-A-82056 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 14,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 26,0 | PN-ISO 1444 |
| 4 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,3 | PN-A-82112 lub PN-lS01841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnym obowiązującym prawem [[9]](#footnote-9))[[10]](#footnote-10))

**2.3. Wymagania mikrobiologiczne**

Według tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Szczelność opakowania | szczelne | PN-A-82055-4 |
| 2 | Próba termostatowa | ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych | PN-A-82055-5 |
| 3 | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczan (IV) w 1g | nieobecne | PN-A-82055-12 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem [[11]](#footnote-11)

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[[12]](#footnote-12)

**4. TRWAŁOŚĆ.**

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

**5. METODY BADAŃ**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabeli 1,2

**5.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

**Według norm podanych w Tablicy 3**

**6. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE**

**6.1. Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki blaszane lub aluminiowe (160g – 200g) z wieczkiem łatwootwieralnym (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem 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 tekturowe od 1 kg 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawe.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**WIEPRZOWINA W SOSIE WŁASNYM**

opis wg słownika CPV

 15131000-5

**1 WSTĘP**

**1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wieprzowiny w sosie własnym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wieprzowiny w sosie własnym 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-82056 Przetwory mięsne — Konserwy — Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe — Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla
i przeliczanie na białko
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości chlorków — Część 2: Metoda potencjometryczna
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie trwałości konserw metodą termostatową
* PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
* PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne — Badania mikrobiologiczne — Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)
* 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 2006r. w sprawie najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środki spożywcze (DZ. U. L 364
z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Wieprzowina w sosie własnym** produkt, wyprodukowany z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90% ) grubo i średnio rozdrobnionego z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. 

**2. WYMAGANIA**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

**Według Tablicy nr 1**

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Wygląd powierzchni bloku | Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i wytopionym tłuszczem;  | PN-A-82056 |
| 2 | Konsystencja, układ i jakość składników | Konsystencja — bloku konserwy dość ścisła, krucha;- galarety stała, dopuszczalna półpłynna;Na przekroju konserwy widoczne większe kawałki mięsa odcinające się od masy wiążącej, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych. |
| 3 | Barwa* powierzchni bloku
* na przekroju
* galarety
* tłuszczu
 | - od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym- od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym,- bursztynowa- od białej do kremowej;Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy  |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, 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 galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 35,0 | PN-A-82056 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 13,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 46,0 | PN-ISO 1444 |
| 4 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,2 | PN-A-82112 lub PN-lS01841-2 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnym obowiązującym prawem [[13]](#footnote-13))[[14]](#footnote-14))

**2.3. Wymagania mikrobiologiczne**

Według tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Szczelność opakowania | szczelne | PN-A-82055-4 |
| 2 | Próba termostatowa | ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych | PN-A-82055-5 |
| 3 | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczan (IV) w 1g | nieobecne | PN-A-82055-12 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem [[15]](#footnote-15)

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[[16]](#footnote-16)

**4. TRWAŁOŚĆ.**

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

**5. METODY BADAŃ**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabeli 1,2

**5.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

**Według norm podanych w Tablicy 3**

**6. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE**

**6.1. Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - puszki blaszane lub alumioniowe (160g – 200g) z wieczkiem łatwootwieralnym (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem 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 tekturowe od 1 kg 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, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawe.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006 s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-1)
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rasy (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz. U.L. 354 z 32.12.2008r. s 16 z późn.zm.) [↑](#footnote-ref-2)
3. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w spawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U.L 338 z 22.12.2005r. s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-3)
4. Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz.U.z dnia 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-4)
5. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006 s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-5)
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rasy (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz. U.L. 354 z 32.12.2008r. s 16 z późn.zm.) [↑](#footnote-ref-6)
7. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w spawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U.L 338 z 22.12.2005r. s 1 z poen. zm.) [↑](#footnote-ref-7)
8. Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz.U.z dnia 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-8)
9. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006 s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-9)
10. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rasy (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz. U.L. 354 z 32.12.2008r. s 16 z późn.zm.) [↑](#footnote-ref-10)
11. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w spawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U.L 338 z 22.12.2005r. s 1 z poen. zm.) [↑](#footnote-ref-11)
12. Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz.U.z dnia 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-12)
13. Rozporządzenie komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006 s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-13)
14. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rasy (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz. U.L. 354 z 32.12.2008r. s 16 z późn.zm.) [↑](#footnote-ref-14)
15. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w spawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U.L 338 z 22.12.2005r. s 1 z poen. zm.) [↑](#footnote-ref-15)
16. Ustawa z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz.U.z dnia 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-16)