**opis prZedmiotu zamówienia**

**CZĘŚĆ I – przetwory zbożowe i ziemniaczane**

**MĄKA PSZENNA TYP 500**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15612100-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 500 przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
* PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory - Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania
* PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
* PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 14 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość popiołu  - całkowitego, %(m/m)  - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż | do 0,50  0,1 | PN-ISO 2171  PN-A-74014 |
| 3 | Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż | 50 | PN-ISO 7305 |
| 4 | Liczba opadania, nie mniej niż | 220 | PN-EN ISO 3093 |
| 5 | Ilość glutenu %, nie mniej niż | 25 | PN-A-74041 |
| 6 | Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż | 9 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 8 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 9 | Stopień rozdrobnienia  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265μm, %(m/m) nie mniej niż  - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150μm, %(m/m) nie mniej niż | 99  70 | PN-A-74015 |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1)) [[2]](#footnote-2)) **[[3]](#footnote-3)**)**.**

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[4]](#footnote-4)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PŁATKI OWSIANE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613380-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków owsianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74007 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Płatki owsiane - produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa   
i poddaniu obróbce hydrotermicznej

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Szarobiała o różnych odcieniach | PN-A-74013 |
| 2 | Smak | Swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 3 | Zapach | Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Kwasowość, stopnie, nie więcej niż | 6 | PN-A-74007 |
| 3 | Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 μm, %(m/m) nie więcej niż | 2 | PN-A-74015 |
| 4 | Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż | 0,2 | PN-A-74016 |
| 5 | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż  w tym ziaren żyta zgniecionych %(m/m), nie więcej niż | 3,0  0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych  w tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia %(m/m), nie więcej niż | 0,3  0,05 |
| 7 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 8 | Obecność cząstek metali i szkła | niedopuszczalna |
| 9 | Zawartość luźnych plewek %(m/m), nie więcej niż | 0,2 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[5]](#footnote-5)) [[6]](#footnote-6)) **[[7]](#footnote-7)**)**.**

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 400g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[8]](#footnote-8)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Folia termokurczliwa lub worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PŁATKI KUKURYDZIANE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613311-1 |  |

1. **Wstęp**
   1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L338 z 20.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Płatki kukurydziane**

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (Zea mays L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienia | PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Złocisto-jasnobrązowa |
| 3 | Konsystencja | Chrupka |
| 4 | Smak | Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 5 | Zapach | Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność %(m/m), nie więcej niż | 6 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,4 | PN-A-74016 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[9]](#footnote-9)) [[10]](#footnote-10)) **[[11]](#footnote-11)**)**.**

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[12]](#footnote-12)).

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   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[13]](#footnote-13)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Karton lub worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MUSLI JABŁKOWE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613313-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musli jabłkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności -Metoda odwoławcza
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 20.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Musli jabłkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych i kukurydzianych) z dodatkiem kawałków suszonych lub liofilizowanych owoców jabłek (niedopuszczalny grys suszonych jabłek liofilizowanej), migdałów, orzechów, rodzynek, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Musli jabłkowe powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników:

1. płatki owsiane - 66%,

2. płatki kukurydziane - 12,5%,

3. migdały - 1,5%,

4. orzechy laskowe - 2%,

5. rodzynki - 11%,

6. wiórki kokosowe - 1%,

7. ziarna słonecznika - 3%,

8. jabłka - 3%.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia | PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce) |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,15 | PN-A-74014 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych | niedopuszczalna |
| 5 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[14]](#footnote-14)) [[15]](#footnote-15)) **[[16]](#footnote-16)**)**.**

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[17]](#footnote-17)).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 300g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[18]](#footnote-18)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Karton lub worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MUSLI TRUSKAWKOWE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613313-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musli truskawkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli truskawkowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 20.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Musli truskawkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych i kukurydzianych) z dodatkiem całych lub kawałków suszonych lub liofilizowanych owoców truskawek (niedopuszczalny grys suszonej truskawki liofilizowanej), migdałów, orzechów, rodzynek, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Musli truskawkowe powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników:

1. płatki owsiane - 64-66%,

2. płatki kukurydziane - 12,5%,

3. migdały - 2,5%,

4. orzechy laskowe - 3%,

5. rodzynki - 11%,

6. wiórki kokosowe - 1%,

7. ziarna słonecznika - 3%,

8. truskawka - 1,5-2%.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia | PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce) |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,15 | PN-A-74014 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych | niedopuszczalna |
| 5 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[19]](#footnote-19)) [[20]](#footnote-20)) **[[21]](#footnote-21)**)**.**

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[22]](#footnote-22)).

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

1. **Trwałość**

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

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 300g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[23]](#footnote-23)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Karton lub worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MAKARON DWUJAJECZNY**

**FORMY DŁUGIE I KRÓTKIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15851100-9 |  |

**1. Wstęp**

**1.1. Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania, pakowania i transportu makaronu wyborowego jajecznego.

**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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L338 z 20.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3. Definicja**

Makaron - produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum typ 950   
i wody z dodatkiem jaj i innych składników, odpowiednio uformowany i wysuszony.

**2. Klasyfikacja**

**2.1. Typ**

Wyborowy

**2.1.2. Rodzaj**

Z dodatkiem jaj (co najmiej dwóch), których liczbę deklaruje producent w przeliczeniu na 1kg maki lub semoliny.

**2.1.3. Formy**

Krótkie: nitki, kolanka, świderki, muszelki.

Długie: nitki, wstążka

**3. Wymagania**

**3.1. Surowce**

Mąka makaronowa durum typ 950.

**3.2. Wymagania ogólne**

Nie dopuszcza się do stosowania surowców zbożowych pochodzących z przemiału pszenicy zwyczajnej.

W produkcji makaronów nie dopuszcza się do stosowania barwników, aromatów, srodków słodzacych, substancji konserwujacych i skrobi modyfikowanej.

**3.3. Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania – przed ugotowaniem** |
| 1 | Wygląd | Swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, dopuszczalne nieliczne pstrociny. |
| 2 | Barwa | Jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków białożółta. |
| 3 | Zapach | Swoisty dla użytych surowców, obcy niedopuszczalny. |

**Tablica 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania – po ugotowaniu** |
| 1 | Wygląd | Swoisty dla danego rodzaju i formy, dobrze zachowany kształt, sporadyczne zniekształcenia, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne nieliczne pstrociny. |
| 2 | Barwa | Jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków białożółta. |
| 3 | Zapach | Swoisty dla użytych surowców, obcy niedopuszczalny. |

**3.4. Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3

**Tablica 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Zawartość tłuszczu1), % (*m/m*), nie mniej niż | 1,42) |
| 2 | Wilgotność, % (*m/m*) nie więcej niż | 11 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (*m/m*) roztworze HCl, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,12 |
| 4 | Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem, % (*m/m*), nie więcej niż:   1. formy długie 2. formy krótkie | 10  --- |
| 5 | Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, % (*m/m*), nie więcej niż:   1. formy długie 2. formy krótkie | 10  10 |
| 6 | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | niedopuszczalna |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń organicznych | niedopuszczalna |
| 8 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 1) w przypadku większego dodatku jaj zawartość tłuszczu wzrasta o 0,5 % w stosunku do dodatku jednego jaja na 1 kg mąki.  2) w przypadku wzbogacenia makaronu dodatkiem produktów mlecznych zawartość tłuszczu jest większa niż podano w tablicy i jest podawana przez producenta na opakowaniu jednostkowym. | | |

Zawartość zanieczyszczeń (w tym metali szkodliwych) w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[24]](#footnote-24)) [[25]](#footnote-25))**.**

**3.5. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**4. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5. Masa netto**

Masa netto opakowań jednostkowych powinna wynosić 0,5 – 1,5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[26]](#footnote-26)).

**6. Badania**

**6.1. Pobieranie próbek**

Zgodnie z zapisami normy PN-A-74130.

**6.2. Metody badań**

**6.2.1 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Zgodnie z zapisami normy PN-A-74130.

**6.2.2 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Zgodnie z zapisami normy PN-A-74130.

**7. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**7.1. Pakowanie**

**7.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**7.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe – pudła tekturowe do 10 kg (zgodne z obowiązującymi normami) – powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

**7.2. Znakowanie**

Zgodnie z zapisami normy PN-A-74130 oraz z aktualnie obowiązującym prawem.

**7.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**8 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MUSLI MORELOWE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613313-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musli morelowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli morelowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności -Metoda odwoławcza
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 20.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Musli morelowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych i kukurydzianych) z dodatkiem kawałków suszonych lub liofilizowanych owoców moreli (niedopuszczalny grys suszonych moreli liofilizowanej) dodatkiem suszonych lub liofilizowanych owoców, migdałów, orzechów, rodzynek, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Musli morelowe powinno posiadać następujący skład procentowy poszczególnych składników:

1. płatki owsiane - 66%,

2. płatki kukurydziane - 12,5%,

3. migdały - 1,5%,

4. orzechy laskowe - 2%,

5. rodzynki - 11%,

6. wiórki kokosowe - 1%,

7. ziarna słonecznika - 2%,

8. morele - 4-5%.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia | PN-A-74013 |
| 2 | Barwa | Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce) |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-EN-ISO 712 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,15 | PN-A-74014 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-74016 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych | niedopuszczalna |
| 5 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[27]](#footnote-27)) [[28]](#footnote-28)) **[[29]](#footnote-29)**)**.**

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[30]](#footnote-30)).

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 300g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[31]](#footnote-31)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Pudła kartonowe lub worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KASZA MANNA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15613100-9 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

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

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[32]](#footnote-32)) [[33]](#footnote-33)) **[[34]](#footnote-34)**)**.**

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[35]](#footnote-35)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Pudła kartonowe lub worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**RYŻ**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15614000-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek
* PN-A-74220 Przetwory zbożowe - Ryż
* PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Rutynowa metoda odowoławcza
* PN-ISO 7301 Ryż - Wymagania
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Ryż biały – ziarna podłużne, ponad 7 mm długości, produkt przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bardzo dobrze szlifowany (z ziaren ryżu w procesie szlifowania usunięto całość okrywy i prawie cały zarodek), cały (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż ¾ średniej długości całego ziarna), długoziarnisty

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Ziarna zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzale, barwa biała do kremowej, jednolita; | PN-A-74220 |
| 2 | Zapach | Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny |
| 3 | Smak po ugotowaniu | Swoisty, smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż | 15,0 | PN-EN-ISO 712 |
|  | Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 7301 |
|  | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż | 0,5 |
|  | Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż | 0,3 |
|  | Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
|  | Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
|  | Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
|  | Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż | 3,0 |
|  | Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż | 2,0 |
|  | Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż | 5,0 |
|  | Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż | 12,0 |
|  | Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż | 1,0 |
|  | Frakcja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 |
|  | Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż | 5,0 |
|  | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[36]](#footnote-36)) [[37]](#footnote-37)) **[[38]](#footnote-38)**)**.**

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**4 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[39]](#footnote-39)).

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

Wygląd ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby papierowe lub torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Zgrzewa termokurczliwa lub pudła tekturowe lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CZĘŚĆ II – przetwory strączkowe**

**fasola biała jaś karłowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212200-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś karłowy przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-R-74010 Ziarno zbóż i nasiona strączkowe jadalne. Pobieranie próbek
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 18 | PN-A-74011 |
|  | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-74014 |
|  | Zawartość ziaren innych odmian, % (m/m), nie więcej niż: | 2 |
|  | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyn, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż | 0,3 |
|  | Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia(np. kąkol, rdest) % (m/m), nie więcej niż | 0,1 |
|  | Zawartość ziaren odmiennej barwy,  % (m/m), nie więcej niż :  a) ziaren czarnych  b) ziaren kolorowych | niedopuszczalna  1 |
|  | Obecność zanieczyszczeń:   1. ziaren zapleśniałych, 2. szkodników i ich pozostałości, 3. ziaren porażonych strąkowcem | niedopuszczalna |  |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[40]](#footnote-40)) [[41]](#footnote-41)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[42]](#footnote-42)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R 74010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

Ocena wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**fasola biała jednolita**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212200-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej jednolitej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
* PN-R-74010 Ziarno zbóż i nasiona strączkowe jadalne. Pobieranie próbek
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny ziaren fasoli | Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń, | pkt. 5.2.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów | PN-A-74014 |
| 3 | Barwa: | Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień | pkt. 5.2.2 |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 18 | PN-A-74011 |
|  | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-74014 |
|  | Zawartość ziaren innych odmian, % (m/m), nie więcej niż : | 5 |
|  | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyn, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia) % (m/m), nie więcej niż | 0,3 |
|  | Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia(np. kąkol, rdest), % (m/m), nie więcej niż | 0,1 |
|  | Zawartość ziaren odmiennej barwy,  % (m/m), nie więcej niż :  a) ziaren czarnych  b) ziaren kolorowych | niedopuszczalna  1 |
|  | Obecność zanieczyszczeń:   1. ziaren zapleśniałych, 2. szkodników i ich pozostałości, 3. ziaren porażonych strąkowcem | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[43]](#footnote-43)) [[44]](#footnote-44)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[45]](#footnote-45)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-R 74010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

Ocena wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**groch obłuskany połówki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212200-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek
* PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
* PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicje**

**1.3.1**

**Groch obłuskany polerowany**

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

**1.3.2**

**Połówki grochu**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki | pkt 5.2.2 |
| 2 | Zapach | Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów | PN-A-74013 |
| 3 | Barwa | Żółta | pkt 5.2.2 |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 15 | PN-A-74011 |
| 2 | Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-74015 |
| 3 | Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż | 0,2 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74016 |
| 5 | Obecność cząstek metali i szkła | niedopuszczalna |
| 6 | Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż | 5 | PN-V-74008 |
| 7 | Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż | 3 |
| 8 | Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 9 | Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż | 1 |
| 10 | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż  w tym:  łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż | 0,1  0,05 |
| 11 | Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż | 3 |
| 12 | Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż | 5 |
| 13 | Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości | niedopuszczalna |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[46]](#footnote-46)) [[47]](#footnote-47)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[48]](#footnote-48)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5. Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-74001.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CZĘŚĆ III – czekolady, wyroby czekoladowe, desery i używki**

**czekolada pełna mleczna**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842100-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej mlecznej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Czekolada mleczna**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[49]](#footnote-49)) [[50]](#footnote-50)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[51]](#footnote-51)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[52]](#footnote-52)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

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

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**CZEKOLADA Z NADZIENIEM OWOCOWYM**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842100-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Czekolada z nadzieniem owocowym**

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej |
| 3 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Gładka z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez wyraźnych plam, zadrapań, pęknięć, może być zdobiona naturalnymi dodatkami, dopuszcza się jaśniejsze smugi, w przypadku wyrobów z masy czekoladowej mlecznej dopuszcza się powierzchnię lekko matową  Gładka lub z widocznym zgrubieniem wynikającym z techniki formowania, matowa, bez wyraźnych pęknięć, dopuszcza się 2% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni górnej i dolnej, za wady nie uważa się sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu |
| 4 | Barwa | Brązowa lub w przypadku skorupki z czekolady mlecznej – jasnobrązowa lub w przypadku skorupki z czekolady białej - kremowa |
| 5 | Konsystencja | Skorupki jednolita, twarda  Nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 6 | Przełom | Skorupki matowy jednolity  Nadzienia charakterystyczny dla użytego nadzienia |
| 7 | Smakowitość | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i zastosowanego nadzienia |
| \* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[53]](#footnote-53)) [[54]](#footnote-54)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[55]](#footnote-55)).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[56]](#footnote-56)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

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

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**WAFle czekoladowe  
o smaku kakaowym**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15840000-8

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku kakaowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku kakaowym przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafle czekoladowe o smaku kakaowym**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych nadzieniem z masy kakaowej, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[57]](#footnote-57),[[58]](#footnote-58).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[59]](#footnote-59).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[60]](#footnote-60).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy

**WAFLE CZEKOLADOWE**

**o smaku kokosowym**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15840000-8 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku kokosowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku kokosowym przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafle czekoladowe o smaku kokosowym**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa lub biała  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m) nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[61]](#footnote-61),[[62]](#footnote-62).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[63]](#footnote-63).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[64]](#footnote-64).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 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 prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**WAFLE CZEKOLADOWE**

**o smaku orzechowym**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15840000-8 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku orzechowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku orzechowym przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafle czekoladowe o smaku orzechowym**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem orzechowym, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[65]](#footnote-65),[[66]](#footnote-66).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[67]](#footnote-67).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[68]](#footnote-68).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 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 prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**wafle czekoladowe**

**o smaku toffi**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15840000-8 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku toffi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku toffi przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Wafle czekoladowe o smaku toffi**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem o smaku toffi, oblany czekoladą

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, w temp. do 20º C- stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 96 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[69]](#footnote-69),[[70]](#footnote-70).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[71]](#footnote-71).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[72]](#footnote-72).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 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 prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**BATON CZEKOLADOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842220-0 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-88111 Wyroby cukiernicze - Wyroby czekoladowane
* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.
  1. **Definicja**

**Baton czekoladowy**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2, 5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla danego sortymentu; dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów zdeformowanych |
| 3 | Powierzchnia pokrywy | Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, w przypadku wyrobów w kuwerturze mlecznej dopuszcza się powierzchnie lekko matową, pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; powierzchnia dolna matowa, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą |
| 4 | Barwa powierzchni pokrywy:  - z kuwertury mlecznej  Barwa rdzenia | Jasnobrązowa  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia pastelowa |
| 5 | Konsystencja:  - pokrywy  - rdzenia | Jednolita, twarda  Charakterystyczna dla danego rdzenia |
| 6 | Przełom:  - pokrywy  - rdzenia | Matowy, jednorodny  Charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów rdzeni |
| 7 | Smakowitość | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem**[[73]](#footnote-73)**) **[[74]](#footnote-74)**).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem**[[75]](#footnote-75)**).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[76]](#footnote-76)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

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

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

**6.1.2 Opakowanie zbiorcze**

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[77]](#footnote-77).

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**CZEKOLADA MLECZNA Z ORZECHAMI**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842100-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z orzechami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z orzechami przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Czekolada mleczna z orzechami**

Czekolada otrzymana z masy czekoladowej mlecznej stanowiącej nie mniej niż 60% masy wyrobu, zawierająca orzechy w ilości 15-40%.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej |
| 3 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy  Gładka lub nierówna, z wypukłościami spowodowanymi użytymi dodatkami, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową |
| 4 | Barwa | Jasnobrązowa |
| 5 | Konsystencja | Twarda, łamliwa |
| 6 | Przełom | Matowy, niejednorodny, z widocznymi dodatkami |
| 7 | Smakowitość | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i dodatków |
| \*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu. | | | |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[78]](#footnote-78)) [[79]](#footnote-79)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[80]](#footnote-80)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 50g, 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[81]](#footnote-81)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

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

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 50g lub 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MIKOŁAJ CZEKOLADOWY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mikołaja czekoladowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mikołaja czekoladowego przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Mikołaj czekoladowy (z mlecznej czekolady)**

Wyrób uformowany w odpowiednim kształt o wizerunku mikołaja, pusty w środku otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

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

Niedopuszczalny produkt z masy czekoladopodobnej. Każda figurka zapakowana osobno w materiał dopuszczony do kontaktów z żywnością o kolorowej strukturze przedstawiającej wizerunek Mikołaja. Gramatura pojedynczej figurki 60g

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[82]](#footnote-82)) [[83]](#footnote-83)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g surowca | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[84]](#footnote-84)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 60 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[85]](#footnote-85)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

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

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – figurka czekoladowa formowana w kształt mikołaja o masie 60 g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy

**cukierki czekoladowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842000-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe – Pobieranie próbek
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
* PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Cukierki czekoladowe**

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada. Każdy pojedynczy cukierek zabezpieczony – zawinięty w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyrób nie może być gorszej jakości niż produkt np. „Mieszanka Wedlowska”

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt | Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych, | PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia pokrywy | Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą |
| 3 | Barwa  - powierzchni pokrywy  - rdzenia | Brązowa  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - rdzenia | Jednolita, twarda  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 5 | Przełom  - pokrywy  - rdzenia | Matowy, jednorodny  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 6 | Smak i zapach | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

**Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[86]](#footnote-86)) [[87]](#footnote-87)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[88]](#footnote-88).

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

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[89]](#footnote-89)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74858.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Etykiety**

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

**6.1.2 Opakowania jednostkowe**

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

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

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

**6.1.3 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KAKAO**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15841000-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedymentacji proszku kakaowego
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Kakao (kakao w proszku)**

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% w przeliczeniu na suchą masę

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania jednostkowego | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Konsystencja | Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się |
| 3 | Barwa | Jasnobrązowa do brunatnoczerwonej |
| 4 | Smakowitość (smak i zapach) | Charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[90]](#footnote-90),[[91]](#footnote-91).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[92]](#footnote-92).

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

1. **Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[93]](#footnote-93)).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana o masie 250g lub 500g (umieszczona w pudełku). Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 3kg do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KAWA NATURALNA MIELONA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15861100-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej mielonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań
* PN-ISO 6668 Kawa zielona – Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowanie próbek
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r.   
  w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

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

Kawa mielona- produkt otrzymany przez zmielenie kawy palonej 100% naturalnej z gatunku Arabica.

Kawa palona- produkt otrzymany przez upalenie i zmielenie kawy zielonej (surowej) 100% naturalnej z gatunku Arabica.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[94]](#footnote-94),[[95]](#footnote-95).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[96]](#footnote-96).

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

**3 Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[97]](#footnote-97).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A 79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według Tablicy 1.

**5.2.2.1 Ocena smaku i zapachu naparu**

Ocena zapachu i aromatu:

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

- zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy z podaniem bliższej charakterystyki,

obcy z podaniem bliższej charakterystyki

- aromat: bardzo aromatyczny,

aromatyczny,

słabo aromatyczny,

o nikłym aromacie.

Ocena smaku:

Łyżkami testerskimi nabierać jednakowe i pełne porcje płynu, siorbiąc wciągać płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć. Wrażenie smakowe jakie to postępowanie wywoła oceniać stosując określenia smaku:

- pojęcia podstawowe: właściwy charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy, niecharakterystyczny dla danego gatunku kawy,

wadliwy, który występować nie powinien

- pojęcia uzupełniające, charakteryzujące nasilenie występującej cechy:

wybitnie łagodny, tj. wybitnie miękki, łagodny, tj. miękki dostatecznie łagodny, tj. dostatecznie miękki,

Twardawy, twardy,

Kwaskowaty, lekko kwaskowaty, neutralny,

Pełny, lekki, pusty,

Mocny, średnio mocny, słaby,

Czysty, nieczysty z podaniem bliższej charakterystyki posmaku,

Gorzki, ostry,

Twardo-cierpki, tj. kwaśno-gorzki,

Kwaśny,

Trawiasty, surowy, drzewiasty,

Ziemisty, błotnisty,

Chemiczny, metaliczny,

Pleśniowy, stęchły, gnilny.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – kawa pakowana próżniowo w paczki o masie 250g i 500g.  
Opakowania jednostkowe z metalizowanym środkiem zapobiegające całkowitemu braku kontaktu produktu z otoczeniem od momentu zamknięcia u producenta, aż do otwarcia przez konsumenta. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

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

Nie dopuszcza się opakowań zastępczych i opakowań w których stwierdzono że uległy uszkodzeniu lub rozczelnieniu z wyraźnym dopływem powietrza do wewnątrz opakowania, oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa o masie od 3 do10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KAWA ROZPUSZCZALNA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15861000-1 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy rozpuszczalnej (liofilizowanej, ppkt 1.3.4.).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy rozpuszczalnej (liofilizowanej, ppkt 1.3.4.) przeznaczonej dla odbiorcy.

**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-94019](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1) [Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań](http://www.pkn.pl/?a=show&m=katalog&id=536802&page=1)
* PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
* PN-ISO 6670 Kawa rozpuszczalna - Metoda pobierania próbek z masowych jednostek opakowaniowych z wkładką
* PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysoko sprawnej chromatografii anionowymiennej
* PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda odwoławcza)
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r.   
  w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**1.3.1**

**Kawa rozpuszczalna**

Suchy granulat kawy rozpuszczalnej liofilizowanej, rozpuszczalny w wodzie, produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z 100% ziaren kawy palonej naturalnej z gatunku Arabica,   
z użyciem wody jako jedynego czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy.

**1.3.2**

**Kawa rozpuszczalna aglomerowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego wysuszone cząstki kawy rozpuszczalnej rozpyłowej(1.3.2) są łączone ze sobą w celu uzyskania większych cząstek.

**1.3.3**

**Kawa rozpuszczalna liofilizowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego produkt w stanie ciekłym zostaje zamrożony, a powstały lód usuwany przez sublimację.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  |  | kawa rozpuszczalna aglomerowana | Cząstki kawy aglomerowanej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie |  |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Kryształki kawy rozpuszczalnej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie |
| kawa rozpuszczalna aglomerowana | Brązowa, praktycznie jednolita |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Jasnobrązowa do brązowej, praktycznie jednolita |
| 3 | Zapach |  | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu naparu**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  |  | kawa rozpuszczalna aglomerowana | Aglomerat łatwo rozpuszczalny |  |
| kawa rozpuszczalna liofilizowana | Kryształki łatwo rozpuszczalne |
| 2 | Barwa |  | Brązowa |
| 3 | Klarowność |  | Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia |
| 4 | Smak i zapach |  | Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[98]](#footnote-98),[[99]](#footnote-99).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[100]](#footnote-100).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż  
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-ISO 6670.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - kawa pakowana hermetycznie w opakowania szklane o masie 250g i 500g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

Nie dopuszcza się opakowań zastępczych i opakowań w których stwierdzono że uległy uszkodzeniu lub rozczelnieniu z wyraźnym dopływem powietrza do wewnątrz opakowania, oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 3 do10 kg lub worki papierowe do 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**HERBATA CZARNA LIŚCIASTA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15864100-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty czarnej liściastej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty czarnej liściastej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
* PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
* PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 1839 Herbata - Pobieranie próbek
* PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
* PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
* PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie 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 (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

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

* 1. **Definicja**

**Herbata czarna liściasta**

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci listków i pąków liściowych

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| **Suche liście** | | |
| 1 | Wygląd | Liście barwy czarnej, jednolite, staranne, wolne od zanieczyszczeń |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy |
| **Napar** | | |
| 3 | Wygląd naparu | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy |
| Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103. | | |

**2.2 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[101]](#footnote-101),[[102]](#footnote-102).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[103]](#footnote-103).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić od 100g do 500g

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[104]](#footnote-104).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-ISO 1839.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w opakowania o masie od 100g do 500 g, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - pudła kartonowe lub torba foliowa do 5kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**HERBATA W TOREBKACH (EKSPRESOWA)**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15864100-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty w torebkach (ekspresowej) przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
* PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
* PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
* PN-ISO 1839 Herbata - Pobieranie próbek
* PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
* PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
* PN-ISO 6078 Herbata czarna – Terminologia
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie 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 (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Herbata w torebkach (ekspresowa)**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

**Według Tablicy 1**

**Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| **Herbata przed zaparzeniem** | | |
| 1 | Zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy |
| **Napar** | | |
| 2 | Wygląd naparu | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy |
| Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103. | | |

**2.2 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[105]](#footnote-105),[[106]](#footnote-106).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[107]](#footnote-107).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracja producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[108]](#footnote-108).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-ISO 1839

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - pudła kartonowe o masie od 4 do 10kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**budyń**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15833100-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Budyń**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Dla budyniu o smaku owocowym zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

**2.2 Wymagania fizyczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[109]](#footnote-109)) [[110]](#footnote-110)).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[111]](#footnote-111).

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[[112]](#footnote-112)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia budyniu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**galaretka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15833100-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Galaretka**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco-zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

**2.2 Wymagania fizyczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[113]](#footnote-113)) [[114]](#footnote-114)).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[115]](#footnote-115)).

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[[116]](#footnote-116))

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia galaretki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – pudła kartonowe lub torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**kisiel**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15833100-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Kisiel**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

**2.2 Wymagania fizyczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[117]](#footnote-117)) [[118]](#footnote-118)).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[119]](#footnote-119).

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[[120]](#footnote-120))

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kisielu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – pudła kartonowe lub torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KRAKERSY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15820000-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88109 Wyroby ciastkarskie - Herbatniki i suchary
* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Krakersy**

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

Ciastka (krakersy) w najdłuższym punkcie powinny być o wymiarze nie mniejszym niż 4cm x 5cm  
i grubości nie mniejszej niż 3 mm i nie grubsze niż 5 mm. Kształty w formie kwadratów, prostokątów po owalne.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | | **Metody badań według** |
| Herbatniki nielaminowane | Herbatniki laminowane | PN-A-74252 |
| 1 | Barwa | Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być ciemniejsze lecz nie przypalone; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie | Właściwa dla danego asortymentu, nieco ciemniejsze brzegi i pęcherzyki, na spodzie ciemniejsze ślady od siatki; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie |
| 2 | Powierzchnia | Odpowiednia dla danego asortymentu, lekko chropowata z odciśniętym wzorem, z widocznymi dodatkami smakowymi na powierzchni górnej, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonymi pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruchów; | |
| bez pęknięć z wyjątkiem herbatników o charakterystycznej spękanej powierzchni z ewentualnymi widocznymi naturalnymi dodatkami |  |
| 3 | Przełom | Drobnoporowaty, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami | Wielowarstwowy, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami |
| 4 | Konsystencja | Stała, krucha | Stała, bardzo krucha |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia | |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[121]](#footnote-121)) [[122]](#footnote-122)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[123]](#footnote-123).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[124]](#footnote-124))

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem od 70g do 200 g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PALUSZKI**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15820000-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74104 Pieczywo- Pobieranie próbek i kontrola jakości.
* PN-A-74108 Pieczywo- Metody badań.
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Paluszki**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż | 80 | PN-A-74108 |
| 2 | Zawartość soli , % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[125]](#footnote-125)) [[126]](#footnote-126)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[127]](#footnote-127).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[128]](#footnote-128))

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż  
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem o masie od 70 g do 400 g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

Ciastka pierniki w czekoladzie

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15812000-3

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierników w czekoladzie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierników w czekoladzie przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Pierniki w czekoladzie**

Wyroby otrzymane z słodkiego ciasta piernikowego, formowane w różne kształty (precelka, gwiazdki, serca), oblane mleczną czekoladą bez nadzienia lub z nadzieniem. Kształt ciastek uzależniony będzie w zależności od zamawianej odmiany.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2.2 |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[129]](#footnote-129),[[130]](#footnote-130).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[131]](#footnote-131).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g lub 1000g. lub 1,2 kg – 1,5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[132]](#footnote-132).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

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

**5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem o pojemności 500-1000g lub paletki 1,2 kg – 1,5 kg.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

Ciastka – markizy

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15812000-3

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciastek - markizy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek – markizy przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Ciastka - markizy**

Wyroby otrzymane z słodkiego ciasta kruchego, formowane w różne kształty (okrągłe lub prostokątne) Rodzaj ciastka złożonego z dwóch lub trzech herbatników lub ciastek kruchych złączonych ze sobą za pomocą słodkiej masy. W zależności od rodzaju markiz smak ciasta jak i kremu może być różny.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, połamane, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców, przekładane masą; |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2.2 |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[133]](#footnote-133),[[134]](#footnote-134).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[135]](#footnote-135).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g lub paletka tekturowa o pojemności 1,2 kg lub 1,5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[136]](#footnote-136).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

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

**5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem o pojemności 500g lub 1,2 kg – 1,5 kg.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**CUKIERKI WITAMINIZOWANE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15842300-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków witaminizowanych.

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

**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-88104 Wyroby cukiernicze – Cukierki
* PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Cukierki witaminizowane**

Wyroby z masy karmelowej lub z pokrywą z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem, uformowane   
w różne kształty, z dodatkiem witamin, zawijane w etykiety

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stan opakowania | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2, 5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu | PN-A-88032 |
| 2 | Kształt | Prawidłowy dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów częściowo zdeformowanych lub uszkodzonych |
| 3 | Powierzchnia | Sucha, nie lepiąca się, bez plam, z odciśniętym wzorem formy lub gładka, karmelków pokrytych cukrem, kakao itp. –chropowata, równomierna; dopuszcza się do 2,5 % ilościowo karmelków pękniętych lub niedomkniętych oraz karmelki zlepione, które rozdzielają się po wstrząśnięciu |
| 4 | Barwa | Równomierna, jednolita lub wielobarwna, dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem; barwa nadzienia właściwa dla danego rodzaju nadzienia, w przypadku barwienia – równomierna w całym nadzieniu |
| 5 | Konsystencja | W przypadku karmelków twardych – twarda; w przypadku karmelków przeciąganych – twarda, krucha; w przypadku karmelków nadziewanych- chrupka; nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 6 | Smakowitość | Charakterystyczna dla sortymentu, użytych mas i aromatów, bez obcego smaku i zapachu |
| 7 | Zawartość okruchów | Dopuszcza się występowanie drobnych okruchów, do 1% w przypadku karmelków niezawijanych w opakowaniach jednostkowych | PN-A-88104 |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż | 96,5 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 19 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość witamin oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[137]](#footnote-137),[[138]](#footnote-138).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[139]](#footnote-139).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[140]](#footnote-140).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne lub tacki tekturowe zapakowane w folię zamkniętą zgrzewem do 4kg (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Pojedyncze cukierki należy zawijać w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie do 25 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 prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

Ciasteczka kruche

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15812000-3

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasteczek kruchych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek kruchych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Ciasteczka kruche**

Wyroby otrzymane z słodkiego ciasta kruchego, formowane w różne kształty Ciastka w odmianach: kruche maślane, kruche z marmoladą, kruche z cukrem – zamawiający będzie określał podczas składania zamówienia odmianę zamawianych ciastek kruchych. Kształt ciastek uzależniony będzie w zależności od zamawianej odmiany (przykładowe kształty: okrągłe, prostokątne, serca, typu domowego z maszynki, itd.)

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2.2 |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[141]](#footnote-141),[[142]](#footnote-142).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[143]](#footnote-143).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[144]](#footnote-144).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

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

**5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem o pojemności 150-500g lub 1,2 kg – 1,5 kg.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CZĘŚĆ IV – sosy, zupy, przyprawy przetworzone**

**ZIELE ANGIELSKIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii   
  z grupy coli - Metoda płytkowa
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziele angielskie**

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzale owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis L.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej | pkt. 5.2.2 |
| 2 | Kształt (wygląd zewnętrzny) | Kulisty z pozostałością 4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki |
| 3 | Powierzchnia | Szorstka, chropowata |
| 4 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Swoisty, piekący, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość owocu | średnica nie mniejsza niż 3 mm | pkt. 5.2.3.1 |
| 2 | Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm, % wagowe, nie więcej niż | 3,0 |
| 3 | Zawartość owoców niewykształconych, pustych, % wagowe, nie więcej niż | 2,0 | pkt. 5.2.3.2 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (szypułki, inne części roślinne), % wagowe, nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 927 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | pkt. 5.2.3.3 |
| 6 | Obecność owoców zapleśniałych | niedopuszczalna | PN-EN ISO 927 |
| 7 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 8 | Zawartość popiołu ogólnego, % wagowe, nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 928 |
| 9 | Zawartość wody, % objętościowe,  nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 10 | Zawartość olejków eterycznych,  % objętościowe, nie mniej niż | 3,0 | PN-EN ISO 6571 |
| 11 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż | 0,5 | PN-ISO 930 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[145]](#footnote-145)) [[146]](#footnote-146)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[147]](#footnote-147)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[148]](#footnote-148)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Ocena barwy, kształtu i powierzchni ziarna**

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziela rozsypanego w jednej warstwie na białym tle.

**5.2.2.2 Ocena zapachu**

Oceniać przez wąchanie z bliska całej próbki ziela angielskiego, a następnie kilku owoców rozgniecionych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10 g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 300 C, a następnie wąchanie ziela natychmiast po otwarciu naczynia.

**5.2.2.3 Ocena smaku**

Smak oceniać przez krótkie przetrzymanie na języku sproszkowanych owoców ziela angielskiego, dociskając lekko do podniebienia. Po każdorazowym wykonaniu próby smaku usta przepłukać kilkakrotnie letnią wodą.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

**5.2.3.1 Ocena wielkości owoców**

Wielkość owoców oraz dopuszczalną zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm oceniać przez przesianie 100 g ziela odważonego z dokładnością do 0,1 g przez sito o średnicy oczek 2,9 mm   
i zważenie z dokładnością do 0,1 g owoców, które przeszły przez sito.

Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3mm *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

**

gdzie:

*m1* oznacza masę przesianych owoców, wyrażoną w gramach (g),

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

**5.2.3.2 Oznaczenie zawartości owoców niewykształconych (pustych)**

Odważyć 20 g ziela z dokładnością do 0,1 g, rozsypać na czystej powierzchni i przekroić każdy owoc ostrym nożem. Puste owoce wybrać i zważyć z dokładnością do 0,1 g.

Zawartość owoców niewykształconych *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

**

gdzie:

*m1* oznacza masę owoców pustych, wyrażoną w gramach (g),

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

**5.2.3.3 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej nie przezroczystej, zapobiegające całkowitemu braku kontaktu produktu z otoczeniem, światłem od momentu zamknięcia u producenta, aż do otwarcia przez konsumenta ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**ŻUREK**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891400-4 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurku.

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

**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):

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Koncentrat żurku**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dodatkowych, z którego otrzymuje się zupę – I danie obiadowe.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Wyrób sypki, z widocznymi kawałkami ziemniaków, warzyw od 5 do 20mm, mięsa lub teksturatu sojowego, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi kawałkami ziemniaków, warzyw od 5 do 20 mm, mięsa lub teksturatu sojowego składniki dobrze uwodnione, jędrne, o dobrze zachowanych kształtach, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie, warzyw, typowa dla surowców, naturalna |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Zawartość tłuszczu ogółem % (m/m), nie więcej niż  - dla zup bez mięsa  - dla zup z mięsem | 15  17 | PN-A-79011-4 |
| 4 | Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż | 10 | PN-A-79011-3 |
| 6 | Kaloryczność kcal/100g koncentratu, nie mniej niż | 350 | PN-A-79011-6 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[149]](#footnote-149),[[150]](#footnote-150).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 4.

**Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) | Nieobecne w 0,1g | PN-EN ISO 6888-3 |
| 3 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |
| 4 | Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż | 1000 | PN-ISO 6611 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[151]](#footnote-151).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[152]](#footnote-152).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MUSZTARDA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871250-1 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86964 Musztarda
* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji
* w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
* PN-EN 12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364
* z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1
* z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Musztarda**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[153]](#footnote-153),[[154]](#footnote-154).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[155]](#footnote-155)

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[156]](#footnote-156).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – słoje lub butelki z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MUSZTARDA JEDNOPORCJOWA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871250-1 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy jednoporcjowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86964 Musztarda
* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji
* w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
* PN-EN 12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364
* z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1
* z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

* 1. **Definicja**

**Musztarda**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[157]](#footnote-157),[[158]](#footnote-158).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[159]](#footnote-159)

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 20 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[160]](#footnote-160).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowanie zgrzewalne (torebki z folii wielowarstwowej zgrzewane)  
o masie 20g wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KETCHUP**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871230-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla
* i przeliczanie na białko
* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ketchup**

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów

z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 120g pomidorów

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla użytych surowców w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[161]](#footnote-161),[[162]](#footnote-162),[[163]](#footnote-163).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[164]](#footnote-164).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[165]](#footnote-165).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wedługPN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – słoje lub butelki z tworzywa sztucznego o masie 1 kg, wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KETCHUP JEDNOPORCJOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871230-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla   
  i przeliczanie na białko
* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75052-02 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
* PN-A-75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
* PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu   
  D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ketchup jednoporcjowy**

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów

z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 120g pomidorów.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym | PN-A-86951 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla użytych surowców w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków |
| 3 | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[166]](#footnote-166),[[167]](#footnote-167),[[168]](#footnote-168).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[169]](#footnote-169).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 20 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[170]](#footnote-170).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wedługPN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowanie zgrzewalne (opakowanie z folii wielowarstwowej zgrzewane)  
o masie 20 g wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MAJONEZ**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871273-8 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-N-03010 Statystyczna kontrola jakości - Losowy wybór jednostek produktu do próbki
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Majonez**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż | 50,0 | PN-A-86950 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) | 50,5-78,5 |
| 3 | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż\* | 6,0 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 660 |
| 5 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-86950 |
| 6 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 7 | Obecność syntetycznych barwników organicznych | niedopuszczalna | PN-A-75101-29 |
| \*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin | | | |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z obowiązującym prawem[[171]](#footnote-171).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[172]](#footnote-172).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[173]](#footnote-173).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-N-03010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – słoje szklane o masie 400g i 900g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MAJONEZ JEDNOPORCJOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871273-8 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86950 Majonez
* PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
* PN-N-03010 Statystyczna kontrola jakości - Losowy wybór jednostek produktu do próbki
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Majonez jednoporcjowy**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż | 50,0 | PN-A-86950 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) | 50,5-78,5 |
| 3 | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż\* | 6,0 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż | 4,0 | PN-ISO 660 |
| 5 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8 | PN-A-86950 |
| 6 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 7 | Obecność syntetycznych barwników organicznych | niedopuszczalna | PN-A-75101-29 |
| \*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin | | | |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z obowiązującym prawem[[174]](#footnote-174).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[175]](#footnote-175).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 20g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[176]](#footnote-176).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-N-03010.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - opakowanie zgrzewalne (torebki z folii wielowarstwowej zgrzewane)  
o masie 20 g wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**koncentrat POMIDOROWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15331134-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratu pomidorowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Koncentrat pomidorowy**

Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 30,0 | PN-A-75101-02 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie więcej niż | 11,5 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,4 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[177]](#footnote-177)) [[178]](#footnote-178)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[179]](#footnote-179).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[180]](#footnote-180)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia koncentratu pomidorowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek:

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg PN-A 75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – słoiki szklane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**BARSZCZ CZERWONY - INSTANT**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891400-4 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu czerwonego instant przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
* PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wgłębnego w temp. 30 stopni C
* PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii   
  z grupy coli - Metoda płytkowa
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Barszcz czerwony - instant**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

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

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[181]](#footnote-181).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 4.

**Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[182]](#footnote-182).

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

1. **Masa netto**

Barszcz czerwony - instant o masie netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[183]](#footnote-183).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**SOS GRZYBOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871260-4 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu grzybowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu grzybowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Koncentrat sosu grzybowego**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 0,3 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Zawartość tłuszczu ogółem % (m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-79011-4 |
| 4 | Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż | 10 | PN-A-79011-3 |
| 6 | Kaloryczność kcal/100g koncentratu, nie mniej niż | 250 | PN-A-79011-6 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[184]](#footnote-184),[[185]](#footnote-185).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 4

**Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) | Nieobecne w 0,1g | PN-EN ISO 6888-3 |
| 3 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |
| 4 | Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż | 1000 | PN-ISO 6611 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[186]](#footnote-186).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[187]](#footnote-187).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną lub typu wiaderko z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**SOS MYŚLIWSKI**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871260-4 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu myśliwskiego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu myśliwskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Koncentrat sosu myśliwskiego**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dodatkowych, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 0,3 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Zawartość tłuszczu ogółem % (m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-79011-4 |
| 4 | Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż | 10 | PN-A-79011-3 |
| 6 | Kaloryczność kcal/100g koncentratu, nie mniej niż | 250 | PN-A-79011-6 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[188]](#footnote-188),[[189]](#footnote-189).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 4

**Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) | Nieobecne w 0,1g | PN-EN ISO 6888-3 |
| 3 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |
| 4 | Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż | 1000 | PN-ISO 6611 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[190]](#footnote-190).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[191]](#footnote-191).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną lub typu wiaderko (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1 kg.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**SOS BOLOŃSKI**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871260-4 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu bolońskiego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu bolońskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Koncentrat sosu bolońskiego**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dodatkowych, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawiesista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Zawartość tłuszczu ogółem % (m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-79011-4 |
| 4 | Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż | 10 | PN-A-04018 |
| 5 | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż | 10 | PN-A-79011-3 |
| 6 | Kaloryczność kcal/100g koncentratu, nie mniej niż | 250 | PN-A-79011-6 |
| 7 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[192]](#footnote-192),[[193]](#footnote-193).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 4

**Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) | Nieobecne w 0,1g | PN-EN ISO 6888-3 |
| 3 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |
| 4 | Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż | 1000 | PN-ISO 6611 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[194]](#footnote-194).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[195]](#footnote-195).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną lub typu wiaderko (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1 kg.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PRZYPRAWA DO DROBIU**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do drobiu.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych   
  i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do drobiu**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół : papryka słodka (nie mniej niż 14%), majeranek ( nie mniej niż 6%), cebula (nie mniej niż 6%), papryka ostra (nie mniej niż 5%), czosnek ( nie mniej niż 3%), kminek (nie mniej niż 3%), możliwy jest także dodatek pieprzu czarnego, tymianku, kolendry, goździków, kozieradki, cynamonu, imbiru, nasion gorczycy, nasion kopru i soli,

przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw z drobiu.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa składnikom |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[196]](#footnote-196),[[197]](#footnote-197).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[198]](#footnote-198).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[199]](#footnote-199).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 948 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną lub typu wiaderko (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PIEPRZ CZARNY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15872100-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu czarnego całego poddanego obróbce rozdrobnienia (produkt w postaci proszku).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu czarnego w postaci proszku o przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

Produkt otrzymany z wysuszonych ziaren pieprzu czarnego, poddany obróbce mechanicznej – produkt finalny w postaci proszku, używany do poprawy smaku potraw.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa | Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej | pkt. 5.2.2 |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek |
| 4 | Zapach | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Swoisty, piekący, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  | Zawartość wody, % objętościowe,  nie więcej niż | 11 | PN-ISO 939 |
|  | Zawartość popiołu ogólnego, % wagowe, nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 928 |
|  | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 1,6 | PN-ISO 930 |
|  | Zawartość olejków eterycznych,  % objętościowe, nie mniej niż | 0,3 | PN-ISO 6571 |
|  | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
|  | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem**[[200]](#footnote-200)**) **[[201]](#footnote-201)**).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[202]](#footnote-202)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[203]](#footnote-203)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Ocena barwy, kształtu i powierzchni ziarna**

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziaren pieprzu rozsypanego w jednej warstwie na białym tle.

**5.2.2.2 Ocena zapachu**

Oceniać przez wąchanie z bliska całej próbki ziaren pieprzu, a następnie kilku owoców rozgniecionych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10 g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 300 C, a następnie wąchanie pieprzu natychmiast po otwarciu naczynia.

**5.2.2.3 Ocena smaku**

Smak oceniać przez krótkie przetrzymanie na języku sproszkowanych owoców pieprzu, dociskając lekko do podniebienia. Po każdorazowym wykonaniu próby smaku usta przepłukać kilkakrotnie letnią wodą.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

**5.2.3.1 Ocena wielkości owoców**

Wielkość owoców oraz dopuszczalną zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm oceniać przez przesianie 100 g ziaren pieprzu odważonego z dokładnością do 0,1 g przez sito o średnicy oczek 2,9 mm i zważenie z dokładnością do 0,1 g owoców, które przeszły przez sito.

Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3mm *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru



gdzie:

*m1* oznacza masę przesianych owoców, wyrażoną w gramach (g),

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

**5.2.3.2 Oznaczenie zawartości owoców niewykształconych (pustych)**

Odważyć 20 g ziaren z dokładnością do 0,1 g, rozsypać na czystej powierzchni i przekroić każdy owoc ostrym nożem. Puste owoce zważyć z dokładnością do 0,1 g.

Zawartość owoców niewykształconych *(A)* wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru



gdzie:

*m1* oznacza masę owoców pustych, wyrażoną w gramach (g),

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

**5.2.3.3 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 250 g. zachowująca transparentność przechowywanego produktu.

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[204]](#footnote-204).

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu.

Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PAPRYKA MIELONA OSTRA**

**(papryka chili)**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Papryka mielona ostra**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż | 10,0 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 1,6 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-R-87019 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[205]](#footnote-205)) [[206]](#footnote-206)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[207]](#footnote-207)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[208]](#footnote-208)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 250 g. zachowująca transparentność przechowywanego produktu.

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PRZYPRAWA UNIWERSALNA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy uniwersalnej.

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

**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-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-R-87027 Surowce zielarskie - Metody oznaczania szkodników
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych   
  i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa uniwersalna**

Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych, suszonych warzyw (marchwi, cebuli, pasternaku, pietruszki, pora, selera, natki pietruszki, papryki słodkiej, ziemniaków) w ilości nie mniejszej niż 15%, soli ( nie więcej niż 55%) oraz substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, warzywa rozdrobnione w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, słony |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż | 12 | PN-R-87019 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 3 |
| 3 | Zawartość olejku w mieszankach przyprawowych (ml/100g), nie mniej niż | 0,2 |
| 4 | Stopień rozdrobnienia (nie dotyczy surowców całych i krojonych)  - przesiew przez sita o boku oczka 0,5 mm, % nie mniej niż  - przesiew przez sita o boku oczka 0,3 mm, % nie więcej niż | 50  70 | PN-A-86967 |
| 5 | Zanieczyszczenia ferromagnetyczne:  Cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3 mm i masie nie większej niż 0,4 mg, mg/kg nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości | nieobecne | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[209]](#footnote-209),[[210]](#footnote-210).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[211]](#footnote-211).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[212]](#footnote-212).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-R-87019 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, zachowująca transparentność przechowywanego produktu.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**OCET**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871110-8 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ocet**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

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

Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców:

- przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,

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

Inne składniki i materiały pomocnicze zgodnie z obowiązującym prawem 2)

Niżej podane substancje nie powinny być stosowane w produkcji octu:

- sztuczne dodatki smakowo-aromatyczne,

- sztuczne i naturalne olejki winogronowe,

- pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne,

- substancje wyekstrahowane z wytłoków,

- kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiejkolwiek substancji w której dodatek jest dozwolony.

**2.2 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml | 50 | PN-A-79733 |
| 2 | Resztkowa zawartość alkoholu (ułamek objętościowy), % nie więcej niż | 0,5 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[213]](#footnote-213),[[214]](#footnote-214).

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[215]](#footnote-215).

1. **Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według Tablicy 1.

**5.2.3.1 Oznaczanie kwasowości ogólnej metodą potencjometryczną**

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

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

Wykonanie oznaczenia

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

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

X=M\*V\*k\*1000/V0

w którym:

V- objętość mianowanego roztworu wodorotlenku sodowego lub potasowego, ml

V0 – objętość octu pobranego do miareczkowania, ml

M- miano (molowość) roztworu wodorotlenku sodowego lub potasowego

k- współczynnik przeliczeniowy na odpowiedni kwas

k=0,067 przy przeliczaniu kwasowości na kwas jabłkowy

k=0,075 przy przeliczaniu kwasowości na kwas winowy

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

Za wynik końcowy przyjąć średnią arytmetyczną dwóch równoległych oznaczeń, między którymi rozbieżności nie powinny przekraczać 1%. Wyniki równoległych oznaczeń podać z dokładnością do 0,01, wynik końcowy z dokładnością do 0,1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - zgrzewka termokurczliwa ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**przyprawa do ZUP w płynie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do zup w płynie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do zup w płynie.

* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszej specyfikacji technicznej są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.   
W przypadku powołań datowanych ma zastosowanie wyłącznie wydanie cytowane. W przypadku powołań niedatowanych stosuje się ostatnie wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-EN ISO 6785 Mleko i przetwory mleczne – Wykrywanie *Salmonella* spp.
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne – Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni – Metoda płytkowa w temperaturze 25°C
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do zup w płynie**

Produkt spożywczy otrzymywany w wyniku hydrolizy surowców roślinnych lub zwierzęcych o dużej zawartości białka, głównie zawierający zhydrolizowane białko w postaci aminokwasów, sól kuchenną oraz wodę, w postaci płynu

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 2 | Barwa | Od jasnobrązowej do brunatnej |
| 2 | Wygląd i konsystencja | Płynna |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny, nie dopuszczalny smak gorzki |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa właściwa w 20°C, g/ml, nie mniej niż | 1,22 | PN-A-94052 |
| 2 | Azot ogólny, w suchej masie, % (*m/m*), nie mniej niż | 3,5 | PN-A-04018 |
| 3 | Azot aminowy, w suchej masie, % (*m/m*), nie mniej niż | 1,13 | PN-A-94052 |
| 4 | Chlorek sodu, w suchej masie, % (*m/m*), nie więcej niż | 50 |
| 5 | Substancje nierozpuszczalne (osad), % (*m/m*), nie więcej niż | 1 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[216]](#footnote-216)) [[217]](#footnote-217)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* w 0,01 g | nieobecne | PN-ISO 7251 |
| 2 | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) w 0,1 g | nieobecne | PN-EN ISO 6888-3 |
| 3 | Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g | nieobecne | PN-EN ISO 6785 |
| 4 | Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż | 1000 | PN-ISO 6611 |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[218]](#footnote-218)).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1000g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[219]](#footnote-219)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia przyprawy do potraw w płynie powinien wynosić nie mniej niż 24 miesięcy licząc od daty produkcji. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Metody badań**

**5.1 Pobieranie próbek**

Wg PN-A-79008.

**5.2 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1. Smak i zapach przypraw do zup w płynie określa się po ich przyrządzeniu w następujący sposób:

* odważyć 8 g przyprawy i roztworzyć w 250 ml przegotowanej i gorącej wody.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3.1 Oznaczanie zawartości wody (metodą termicznego suszenia przy ciśnieniu atmosferycznym)**

Wg PN-A-79011-3.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Przyprawa do potraw w płynie powinna być pakowana w ciemne butelki szklane z nakrętką. Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu   
z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny być czyste, szczelnie zamknięte, nieuszkodzone mechanicznie.

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowaniem transportowym przyprawy do potraw w płynie powinno być pudło z tektury wyposażone w kratki otwarte.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**BULION DROBIOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891500-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bulionu drobiowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bulionu drobiowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby;
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Bulion drobiowy**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Azot ogólny w 1l, nie mniej niż, mg | 100 | PN-A-04018 |
| 2 | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5 | PN-A-79011-7 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[220]](#footnote-220),[[221]](#footnote-221).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Pałeczki rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[222]](#footnote-222).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[223]](#footnote-223).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną lub typu wiaderko z tworzywa sztucznego. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością,

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**ROSÓŁ WOŁOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15891500-5 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rosołu wołowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rosołu wołowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe
* PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
* PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności   
  i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz.966 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Rosół wołowy**

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

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Mięso wołowe, wyrażone zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg | 35 | PN-A-94052 |
| 2 | Ekstrakt mięsa wołowego, wyrażony zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg | 35 |
| 3 | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5 | PN-A-79011-7 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem**[[224]](#footnote-224)**,**[[225]](#footnote-225)**.

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Bakterie *Escherichia coli* | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251 |
| 2 | Pałeczki z rodzaju Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[226]](#footnote-226).

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[227]](#footnote-227).

**4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie – torba transparentna typu Doypack ze struną lub typu wiaderko z tworzywa sztucznego o masie od 1 kg.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[228]](#footnote-228).

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MAjeranek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziele majeranku otarte**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Szarozielonooliwkowa |
| 2 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, gorzkawy, bez obcych posmaków |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 16 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 4,5 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 0,7 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość domieszek, %(m/m), nie więcej niż | 10 | PN-R-87019 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż | 3 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3 | PN-A-74016 |
| 9 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[229]](#footnote-229)) [[230]](#footnote-230)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[231]](#footnote-231)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[232]](#footnote-232)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 250 g. zachowująca transparentność przechowywanego produktu..

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**LIŚĆ LAUROWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii   
  z grupy coli - Metoda płytkowa
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Liść laurowy**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wymiary w cm:  a) długość  b) szerokość | 4 – 10  2 – 4 | pkt. 5.2.3.1 |
| 2 | Zawartość liści drobnych i połamanych,  % wagowe, nie więcej niż | 15 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki, inne części roślinne),  % wagowe, nie więcej niż | 4 | PN-EN ISO 927 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych | niedopuszczalna | pkt. 5.2.3.2 |
| 5 | Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Zawartość wody, % objętościowe,  nie więcej niż | 10 | PN-ISO 939 |
| 7 | Zawartość olejków eterycznych,  % objętościowe, nie mniej niż | 1,8 | PN-EN ISO 6571 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż | 1 | PN-ISO 930 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[233]](#footnote-233)) [[234]](#footnote-234)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[235]](#footnote-235)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[236]](#footnote-236)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.2 Sprawdzenie barwy i zawartości liści o barwie odmiennej**

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

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

**

gdzie:

*m1* oznacza masę liści o barwie ciemno-brązowej/jasno-brązowej, wyrażoną w gramach (g),

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

**5.2.2.3 Sprawdzenie konsystencji**

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

**5.2.2.4 Sprawdzenie zapachu i smaku**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.3.1 Sprawdzenie wymiarów liści i oznaczenie zawartości liści drobnych i połamanych**

Z próbki laboratoryjnej odważyć 20 g produktu z dokładnością do 0,1g, następnie dokonać pomiaru długości i szerokości liści oraz ich części przy pomocy miarki z podziałką milimetrową. Liście i ich części o wymiarach mniejszych od wymaganych wydzielić i zważyć z dokładnością do 0,1g.

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

**

gdzie:

*m1* oznacza masę liści i części o wymiarach mniejszych od wymaganych, wyrażoną w gramach (g),

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

**5.2.3.2 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 250 g. zachowująca transparentność przechowywanego produktu.250 g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**BAZYLIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN-ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN-ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN-ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Ziele bazylii otarte**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[237]](#footnote-237)) [[238]](#footnote-238)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[239]](#footnote-239)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[240]](#footnote-240)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN-ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN-ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 250 g. zachowująca transparentność przechowywanego produktu.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**PRZYPRAWA DO RYB**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do ryb.

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych   
  i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa do ryb**

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

W skład mieszanki może wchodzić: bazylia (nie mniej niż 10%), gorczyca biała, imbir, tymianek( nie mniej niż 3%), natka pietruszki (nie mniej niż 3%), kwas cytrynowy, rozmaryn, pieprz, koper, kolendra kurkuma, sól, cukier.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2 | Barwa | Niejednolita, właściwa składnikom |
| 3 | Smak | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[241]](#footnote-241),[[242]](#footnote-242).

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż | 10 5 | PN-A-75052-05 |
| 2 | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | 10 3 | PN-R-87028 |
| 3 | Obecność bakterii Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[243]](#footnote-243).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[244]](#footnote-244).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 948 i PN-A-75052-04.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 1 kg. zachowująca transparentność przechowywanego produktu. (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 1kg.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**czosnek GRANULOWANY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czosnku granulowanego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Czosnek**

Produkt w postaci proszku lub granulatu, otrzymany z poddanego odpowiedniej obróbce czosnku pospolitego (Allium sativum L.), przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek |
| 2 | Barwa | Biaława do kremowej |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny, ostry, silnie piekący, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0 | PN-A-74016 |
| 3 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[245]](#footnote-245)) [[246]](#footnote-246)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[247]](#footnote-247)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[248]](#footnote-248)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 100 g. zachowująca transparentność przechowywanego produktu..

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**CYNAMON**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871000-4 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła – Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)

**1.3 Definicja**

**Cynamon**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody nie więcej niż % objętościowe | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość olejków eterycznych, nie mniej niż % objętościowe | 1,3 | PN-EN ISO 6571 |
| 3 | Zawartość popiołu ogólnego w %, nie więcej niż % wagowe | 6 | PN-ISO 928 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl nie więcej niż % wagowe | 1,5 | PN-ISO 930 |
| 5 | Domieszka obcych składników organicznych | niedopuszczalna | PN-ISO 927 |
| 6 | Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-R-87027 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[249]](#footnote-249),[[250]](#footnote-250).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[251]](#footnote-251).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-ISO 928.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z 6.1 i 6.2

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

**5.2.2.1 Sprawdzenie barwy cynamonu**

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

**5.2.2.2 Sprawdzenie konsystencji cynamonu**

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

**5.2.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku**

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

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

* + 1. **Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.2.3.1** **Określanie zawartości zanieczyszczeń organicznych**

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

**5.2.3.2 Oznaczanie zawartości wody**

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

w którym:

a - odczytana objętość od destylowanej wody, ml

b - ciężar odważonej do destylacji próbki cynamonu, g

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

**5.2.3.3 Oznaczenie zawartości olejków eterycznych**

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

w którym:

a - odczytana objętość olejku, ml

b - masa odważonej do destylacji próbki cynamonu, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie,

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

**5.2.3.4 Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego**

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

w którym:

a - ciężar tygla z popiołem, g

b - ciężar tygla z cynamonem przed spopieleniem,g

c - ciężar tygla pustego, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie

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

**5.2.3.5 Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**

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

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

Procentową zawartość zanieczyszczeń mineralnych Pn w suchej masie badanego cynamonu obliczyć wg wzoru: Pn=(a-c)\*10000/(b-c)\*(100-w)

w którym:

a - ciężar tygla z popiołem nierozpuszczalnym, g

b - ciężar tygla z cynamonem przed spopieleniem,g

c - ciężar tygla pustego, g

w - zawartość wody w badanym cynamonie

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

**5.2.3.6 Wykrywanie domieszki obcych składników organicznych**

Wykonać przez badanie mikroskopowe.

**5.2.3.7 Wykrywanie obecności pleśni, szkodników i ich pozostałości**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**przyprawa curry**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa curry**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół: kurkuma ( nie mniej niż 18%), kolendra (nie mniej niż 14%), kmin rzymski (nie mniej niż 4%), kozieradka, gorczyca, chilli, możliwy jest także dodatek goździków, gałki muszkatołowej, pieprzu czarnego, czosnku, kardamonu, cynamonu, imbiru, anyżu, soli, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[252]](#footnote-252)) [[253]](#footnote-253)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[254]](#footnote-254)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[255]](#footnote-255)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, masa 250 g. zachowująca transparentność przechowywanego produktu..

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**przyprawa gyros**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15871270-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
* PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych
* i psychrofilnych
* PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
* PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364
* z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1
* z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Przyprawa gyros**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół: sól, czosnek (nie mniej niż 11%), kolendra (nie mniej niż 10,6%), gorczyca biała, papryka słodka, cukier, kozieradka, chilii, rozmaryn (nie mniej niż 3,6%), oregano, tymianek, pieprz czarny, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Żółta, czerwona lub ciemnobrązowa. Niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników |
| 2 | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca |
| 3 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, pikantno-słodki, bez posmaków obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[256]](#footnote-256)) [[257]](#footnote-257)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[258]](#footnote-258)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[259]](#footnote-259)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE zachowująca transparentność przechowywanego produktu..

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**SOS DO SAŁATEK**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu do sałatek.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu do sałatek przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
* PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1   
  z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych(Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Sos do sałatek**

Produkt spożywczy, otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem przypraw korzennych, ziołowych, cukru, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających i innych dozwolonych substancji dodatkowych, w postaci proszku z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się gotowy sos stosowany jako dodatek do sałatek. Zawartość przypraw min.10%.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja półpłynna z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia i rozwarstwienie | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach i smak | Właściwy, charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[260]](#footnote-260),[[261]](#footnote-261).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[262]](#footnote-262).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[263]](#footnote-263).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba transparentna typu Doypack ze struną lub typu wiaderko z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**żELATYNA SPOŻYWCZA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15800000-6 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żelatyny spożywczej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82245 – Żelatyna spożywcza
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Żelatyna spożywcza**

Produkt otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zapach i smak | Charakterystyczny, niedopuszczalny obcy | PN-A-82245 |
| 2 | Twardość żelu, stopnie Blooma, nie mniej niż | 170 |
| 3 | Przezroczystość, %, nie mniej niż | 94 |
| 4 | Barwa,%, nie mniej niż | 60 |
| 5 | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż | 14 |
| 6 | Zawartość popiołu, %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 7 | pH zolu | 4÷7 |
| 8 | Zawartość substancji redukujących w przeliczeniu na SO2 mg/kg, nie więcej niż | 50 |
| 9 | Zawartość substancji utleniających w przeliczeniu na H2O2 mg/kg, nie więcej niż | 25 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[264]](#footnote-264)) [[265]](#footnote-265)).

**2.2 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[266]](#footnote-266).

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 30 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[267]](#footnote-267)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia żelatyny spożywczej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-82245.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE zachowująca transparentność przechowywanego produktu, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**oregano**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15870000-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
* PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
* PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
* PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
* PN-EN ISO 948 Przyprawy - Pobieranie próbek
* PN-ISO 1208 Przyprawy - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń
* PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
* PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Oregano**

Suszone, rozdrobnione liście rośliny Origanum vulgare L.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Barwa | Jasnoszarozielona do oliwkowozielonej |
| 2 | Zapach | Aromatyczny, przyjemny, delikatny, bez zapachów obcych |
| 3 | Smak | Korzenny, lekko gorzkawy i piekący, bez obcych posmaków |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-ISO 939 |
| 2 | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m) w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 12 | PN-ISO 928 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 2 | PN-ISO 930 |
| 4 | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż | 1,5 | PN-EN ISO 6571 |
| 5 | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż | 1 | PN-EN ISO 927 |
| 6 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-ISO 1208 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[268]](#footnote-268)) [[269]](#footnote-269)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[270]](#footnote-270)).

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

**3** **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[271]](#footnote-271)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg. PN-EN ISO 948.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

**5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebka hermetycznie zamknięta lub torebki papierowe z wkładką pergaminową lub torebki z folii aluminiowej (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**GRZYBY SUSZONE**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15893000-4 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grzybów suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grzybami suszonymi przeznaczonymi dla odbiorcy.

**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-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
* PN-A-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Pobieranie próbek
* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań
* Rozporządzenie Ministra Zdrowiaz dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2011r Nr 115, poz.672)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 20 czerwca 2007r. w sprawie napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz. U 2007r. nr 121, poz. 841z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Grzyby suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Grzyby powinny być jednego gatunku - zdrowe, bez objawów zepsucia.

Powinny posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem[[272]](#footnote-272).

* 1. **Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smak | Grzybowy, bez obcych posmaków | PN-A-78509 |
| 2 | Zapach | Grzybowy, bez obcych zapachów |

* 1. **Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | PN-A-78509 |
| 2 | Zawartość grzybów innych gatunków | niedopuszczalna |
| 3 | Obecność pleśni oraz szkodników | niedopuszczalna | PN-A-78510 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[273]](#footnote-273)) [[274]](#footnote-274)) [[275]](#footnote-275))[[276]](#footnote-276)).

**3 Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[277]](#footnote-277)).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-78508.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**morele suszone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332410-1 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Morele suszone**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Morele bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku moreli |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, morele o elastycznym, giętkim miąższu, |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[278]](#footnote-278)) [[279]](#footnote-279)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[280]](#footnote-280).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[281]](#footnote-281).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE zachowująca transparentność przechowywanego produktu. wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**śliwki suszone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332410-1 | **indeks materiałowy**  JIM  8915PL0000554 |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Śliwki suszone**

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

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Śliwki bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek |
| 3 | Konsystencja | Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu, |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Owoce suszone robaczywe | nieobecne | PN-A-75101-16 |
| 2 | Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż | 12 |
| 3 | Owoce suszone z objawami zapleśnienia | niedopuszczalne |
| 4 | Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 5 | Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A-75101-17 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-75101-18 |
| 8 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 35 | PN-A-75201 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[282]](#footnote-282)) [[283]](#footnote-283)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[284]](#footnote-284).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[285]](#footnote-285).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia śliwek suszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-75050.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE zachowująca transparentność przechowywanego produktu wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**jabłka suszone**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15332410-1 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne - Pobieranie próbek
* PN-A-77608 Produkty owocowe – Jabłka, gruszki, wiśnie suszone
* PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
* PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Jabłka suszone**

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych jabłek, krojonych, obranych lub nie obranych, bez komory nasiennej, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Plastry, kostka, cząstki, obrane lub nie obrane, bez komory nasiennej |
| 2 | Barwa | Jasnokremowa do żółtej, dopuszczalne nieznaczne zbrunatnienie na krawędziach cięcia |
| 3 | Konsystencja | Lekko elastyczna, cząstki jabłek niezlepiające się przy ucisku |
| 4 | Smak i zapach | Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość, mm  - plastry  - cząstki | średnica nie mniej niż 30 mm  nie mniej niż 90%(m/m)cząstek powinna mieć szerokość od10mm do 25mm | pkt.5.2.3 |
| 2 | Owoce z wadami barwy, %(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-75101-16 |
| 3 | Owoce uszkodzone mechanicznie, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 4 | Wyściółki komór nasiennych, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 10 |
| 5 | Szypułki lub nasiona, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż | 5 |
| 6 | Owoce suszone robaczywe | nieobecne |
| 7 | Objawy zepsucia | niedopuszczalne | PN-A-77608 |
| 8 | Kawałki owoców, %(m/m), nie więcej niż | 2 |
| 9 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |
| 10 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | PN-A-75101-17 |
| 11 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 20 | PN-A-77608 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[286]](#footnote-286)) [[287]](#footnote-287)).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[288]](#footnote-288).

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[289]](#footnote-289).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia jabłek suszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-75050

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wielkość sprawdzić mierząc średnicę plastrów i szerokość cząstek.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane np. typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE zachowująca transparentność przechowywanego produktu., wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**KWASEK CYTRYNOWY SPOŻYWCZY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15890000-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasku cytrynowego spożywczego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Kwasek cytrynowy spożywczy**

Produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym C6H8O7 . H2O i masie cząsteczkowej 210,14, klasy I

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

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

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[290]](#footnote-290),[[291]](#footnote-291).

1. **Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 100g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[292]](#footnote-292).

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A-79734.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebka pergaminowa lub z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**opis prZedmiotu zamówienia**

**CZĘŚĆ V – Oleje i tłuszcze roślinne**

**OLEJ RZEPAKOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15411100-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody   
  i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności   
  i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U.   
  z 2004 r. nr 73, poz.663 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Olej rzepakowy**

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

1. **Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:  - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż  - spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczna anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596  PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1  PN-A-86908 |
| 12 | Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż | 2 | Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[293]](#footnote-293) |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[294]](#footnote-294),[[295]](#footnote-295),[[296]](#footnote-296).

1. **Objętość netto**

Olej rzepakowy o objętości netto 1 l.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[297]](#footnote-297).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż   
12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-EN ISO 5555.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech produktu**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – butelki z tworzyw sztucznych o objętości 1 l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**Mix tłuszczowy JEDNOPORCJOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15530000-2 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mix-u tłuszczowego jednoporcjowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mix-u tłuszczowego jednoporcjowego 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-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – Wytyczne do pobierania próbek
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**1.3 Definicja**

**Mix tłuszczowy jednoporcjowy**

Produkt otrzymany ze zmiksowania tłuszczu mlecznego (co najmniej 16%) i tłuszczu roślinnego (co najmniej 49%) z dodatkiem zakwasu czystych kultur bakteryjnych lub dodatkiem kwasu mlekowego bez dodatków smakowych lub zapachowych

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Produkt starannie uformowany w opakowaniu; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha |
| 2 | Barwa | Barwa żółta, jednolita |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, smarowna; dopuszcza się lekko kruchą, lekko mazistą |
| 4 | Smak i zapach | Czysty mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny i tłuszczowy; bez posmaków i zapachów obcych |

**2.2 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu % (m/m) | 65,0 +/-1 | PN-EN ISO 17189 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[298]](#footnote-298),[[299]](#footnote-299).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[300]](#footnote-300).

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

1. **Masa netto**

Mix tłuszczowy jednoporcjowy o masie netto 10 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[301]](#footnote-301).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-EN ISO 707.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie do 1kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**MARGARYNA**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  15431000-8 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania margaryny.

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

**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-86929 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie i przygotowanie próbek margaryn do badań chemicznych i fizykochemicznych
* PN-A-86936 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna margaryn metodą punktową
* PN-A-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej   
  i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej. Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364   
  z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740   
  z późn. zm.)
  1. **Definicja**

**Margaryna**

Produkt spożywczy w formie plastycznej lub płynnej emulsji, głównie typu woda w oleju, wytwarzany   
z tłuszczów i olejów jadalnych

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86936 |
| 2 | Barwa, co najmniej | Dostateczna |
| 3 | Konsystencja, co najmniej | Dostateczna |

**2.2 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość substancji tłuszczowej, % nie mniej niż | 39 | PN-A-86933 |
| 2 | Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż | 1,5 | PN-ISO 660 |
| 3 | Zawartość nadtlenków w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż | 4,0 | PN-EN ISO 3960 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie   
z aktualnie obowiązującym prawem[[302]](#footnote-302),[[303]](#footnote-303).

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[304]](#footnote-304).

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

1. **Masa netto**

Margaryna o masie netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[305]](#footnote-305).

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż  
3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

**5 Badania**

**5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-86929.

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według Tablicy 1.

**5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa dopuszczona do kontaktu z żywnością

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

1. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-1)
2. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-2)
3. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-3)
4. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-4)
5. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-5)
6. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

   [↑](#footnote-ref-6)
7. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-7)
8. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-8)
9. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-9)
10. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-10)
11. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-11)
12. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-12)
13. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-13)
14. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-14)
15. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-15)
16. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-16)
17. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-17)
18. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-18)
19. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-19)
20. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-20)
21. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-21)
22. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-22)
23. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-23)
24. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-24)
25. ##### Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-25)
26. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-26)
27. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-27)
28. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-28)
29. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-29)
30. 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.) [↑](#footnote-ref-30)
31. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-31)
32. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-32)
33. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-33)
34. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-34)
35. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-35)
36. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-36)
37. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-37)
38. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-38)
39. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-39)
40. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-40)
41. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-41)
42. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-42)
43. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-43)
44. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-44)
45. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-45)
46. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-46)
47. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-47)
48. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-48)
49. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-49)
50. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-50)
51. 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.) [↑](#footnote-ref-51)
52. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-52)
53. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-53)
54. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-54)
55. 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.) [↑](#footnote-ref-55)
56. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-56)
57. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-57)
58. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-58)
59. 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.) [↑](#footnote-ref-59)
60. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-60)
61. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-61)
62. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-62)
63. 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.) [↑](#footnote-ref-63)
64. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-64)
65. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-65)
66. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-66)
67. 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.) [↑](#footnote-ref-67)
68. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-68)
69. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-69)
70. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-70)
71. 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.) [↑](#footnote-ref-71)
72. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-72)
73. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-73)
74. ##### Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-74)
75. 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.) [↑](#footnote-ref-75)
76. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-76)
77. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U.   
    z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-77)
78. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-78)
79. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-79)
80. 3 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.) [↑](#footnote-ref-80)
81. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-81)
82. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-82)
83. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-83)
84. 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.) [↑](#footnote-ref-84)
85. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-85)
86. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-86)
87. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

    [↑](#footnote-ref-87)
88. 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.) [↑](#footnote-ref-88)
89. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-89)
90. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-90)
91. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

    [↑](#footnote-ref-91)
92. 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.) [↑](#footnote-ref-92)
93. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-93)
94. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-94)
95. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-95)
96. 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.) [↑](#footnote-ref-96)
97. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-97)
98. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-98)
99. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-99)
100. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-100)
101. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-101)
102. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-102)
103. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-103)
104. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-104)
105. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-105)
106. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-106)
107. 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.) [↑](#footnote-ref-107)
108. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-108)
109. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-109)
110. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-110)
111. 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.) [↑](#footnote-ref-111)
112. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-112)
113. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-113)
114. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-114)
115. 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.) [↑](#footnote-ref-115)
116. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-116)
117. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-117)
118. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-118)
119. 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.) [↑](#footnote-ref-119)
120. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-120)
121. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-121)
122. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-122)
123. 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.) [↑](#footnote-ref-123)
124. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-124)
125. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-125)
126. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-126)
127. 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.) [↑](#footnote-ref-127)
128. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-128)
129. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-129)
130. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-130)
131. 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.) [↑](#footnote-ref-131)
132. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-132)
133. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-133)
134. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-134)
135. 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.) [↑](#footnote-ref-135)
136. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-136)
137. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-137)
138. [↑](#footnote-ref-138)
139. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-139)
140. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-140)
141. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-141)
142. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-142)
143. 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.) [↑](#footnote-ref-143)
144. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-144)
145. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-145)
146. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-146)
147. 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.) [↑](#footnote-ref-147)
148. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-148)
149. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-149)
150. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-150)
151. 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.) [↑](#footnote-ref-151)
152. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-152)
153. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-153)
154. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-154)
155. 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.) [↑](#footnote-ref-155)
156. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-156)
157. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-157)
158. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-158)
159. 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.) [↑](#footnote-ref-159)
160. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-160)
161. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-161)
162. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-162)
163. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-163)
164. 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.) [↑](#footnote-ref-164)
165. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-165)
166. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-166)
167. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-167)
168. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-168)
169. 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.) [↑](#footnote-ref-169)
170. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-170)
171. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-171)
172. 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.) [↑](#footnote-ref-172)
173. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-173)
174. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-174)
175. 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.) [↑](#footnote-ref-175)
176. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-176)
177. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-177)
178. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-178)
179. 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.) [↑](#footnote-ref-179)
180. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-180)
181. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-181)
182. 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.) [↑](#footnote-ref-182)
183. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-183)
184. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-184)
185. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-185)
186. 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.) [↑](#footnote-ref-186)
187. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-187)
188. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-188)
189. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-189)
190. 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.) [↑](#footnote-ref-190)
191. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-191)
192. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-192)
193. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-193)
194. 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.) [↑](#footnote-ref-194)
195. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-195)
196. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-196)
197. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-197)
198. 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.) [↑](#footnote-ref-198)
199. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-199)
200. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-200)
201. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-201)
202. 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.) [↑](#footnote-ref-202)
203. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-203)
204. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz.966 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-204)
205. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-205)
206. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-206)
207. 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.) [↑](#footnote-ref-207)
208. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-208)
209. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-209)
210. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-210)
211. 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.) [↑](#footnote-ref-211)
212. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-212)
213. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-213)
214. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-214)
215. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-215)
216. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-216)
217. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-217)
218. 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.) [↑](#footnote-ref-218)
219. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-219)
220. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-220)
221. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-221)
222. 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.) [↑](#footnote-ref-222)
223. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-223)
224. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-224)
225. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-225)
226. 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.) [↑](#footnote-ref-226)
227. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-227)
228. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-228)
229. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-229)
230. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-230)
231. 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.) [↑](#footnote-ref-231)
232. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-232)
233. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-233)
234. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-234)
235. 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.) [↑](#footnote-ref-235)
236. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-236)
237. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-237)
238. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-238)
239. 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.) [↑](#footnote-ref-239)
240. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-240)
241. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-241)
242. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-242)
243. 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.) [↑](#footnote-ref-243)
244. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-244)
245. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-245)
246. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-246)
247. 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.) [↑](#footnote-ref-247)
248. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-248)
249. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-249)
250. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-250)
251. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-251)
252. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-252)
253. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-253)
254. 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.) [↑](#footnote-ref-254)
255. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-255)
256. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-256)
257. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-257)
258. 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.) [↑](#footnote-ref-258)
259. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-259)
260. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-260)
261. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-261)
262. 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.) [↑](#footnote-ref-262)
263. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-263)
264. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-264)
265. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-265)
266. 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.) [↑](#footnote-ref-266)
267. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-267)
268. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-268)
269. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-269)
270. 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.) [↑](#footnote-ref-270)
271. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-271)
272. Rozporządzenie Ministra Zdrowiaz dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2011r Nr 115, poz.672); [↑](#footnote-ref-272)
273. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-273)
274. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-274)
275. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-275)
276. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 20 czerwca 2007r. w sprawie napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz. U. z 2007r. nr 121, poz. 841 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-276)
277. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-277)
278. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-278)
279. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-279)
280. 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.) [↑](#footnote-ref-280)
281. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-281)
282. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-282)
283. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-283)
284. 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.) [↑](#footnote-ref-284)
285. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-285)
286. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-286)
287. ##### ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)***

     [↑](#footnote-ref-287)
288. 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.) [↑](#footnote-ref-288)
289. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-289)
290. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-290)
291. ##### Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

     [↑](#footnote-ref-291)
292. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-292)
293. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-293)
294. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-294)
295. Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-295)
296. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-296)
297. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-297)
298. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-298)
299. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-299)
300. 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.) [↑](#footnote-ref-300)
301. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-301)
302. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-302)
303. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-303)
304. 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.) [↑](#footnote-ref-304)
305. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-305)