**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
KONSERWY PASZTETY**

**PASZTET TURYSTYCZNY**

1. **Nazwa opisowa wyrobu**

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

1. **Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2015**

**Konserwa mięsna typu pasztet, tablica 5**

1. **Wsad surowcowy**

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Udział składnika mięsnego, %(m/m) |  |
| Mięso i maski z głów wieprzowych | Powinno zawierać mięśnie głowy: żwacz, jarzmowy, policzkowy; skórę głowy i tłuszcz | 50 | Kutrowanie |
| Wątroba wieprzowa | - | 20 |
| Podgardle wieprzowe | skórowane | 20 |
| Skórki wieprzowe | bez tłuszczu | 10 |

1. Dodatki i przyprawy

Ilość wg receptury producenta:

- cebula,

- sól spożywcza,

- przyprawy: pieprz naturalny, mejeranek,

- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się.

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

**5**.**Wydajność wyrobu gotowego**

Nie wyższa niż 106 % w stosunku do masy składników mięsnych

**6**.**Zawartość mięsa w wyrobie gotowym**

Mięso wieprzowe nie mniej niż 61%.

**7. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A201:2015 Konserwy mięsne sterylizowane**

|  |  |
| --- | --- |
| Charakterystyka organoleptyczna wyrobu | Wygląd zewnętrzny:* dopuszcza się niewielką ilość galarety i wytopionego tłuszczu

Barwa bloku:* od jasnobeżowej do ciemnobeżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; dopuszcza się odcień szarości w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki
 |
| Barwa na przekroju:* od jasnobeżowej do ciemnobeżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednolitość barwy
 |
| Smak:* charakterystyczny dla pasztetu mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw
 |
| Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż | 25 |
| Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 15 |
| Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 70 |
| Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż | 1,8 |
| Zawartość skrobi, % (m/m) | - |
| Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż | 5 |

**8. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2015**

8.1 Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie
NO-89-A201 :2015 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

8.1.1. Do badania zawartości soli za metody równoważne stosuje się także metody wg:
PN-A- 82112: 1973+Azl :2002[[1]](#footnote-1) Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości chlorków - Część 2:

Metoda potencjometryczna.

**9. MASA NETTO**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracja producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[[2]](#footnote-2)

**10.** **TRWAŁOŚĆ.**

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

**12. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE**

**12.1. Pakowanie**

**12.1.1. Opakowanie jednostkowe**

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

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**12.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1 kg do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**12.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawe.

**12.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**PASZTET WIEPRZOWY**

1. **Nazwa opisowa wyrobu**

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

1. **Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2015**

Konserwa mięsna typu pasztet, tablica 5

1. **Wsad surowcowy**

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Udział składnika mięsnego, %(m/m) |  |
| Mięso i maski z głów wieprzowych | Powinno zawierać mięśnie głowy: żwacz, jarzmowy, policzkowy; skórę głowy i tłuszcz | 62 | Kutrowanie |
| Mięso wieprzowe | kl. II wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25% | 7 |
| Wątroba wieprzowa |  | 14 |
| Podgardle wieprzowe | skórowane | 7 |
| Skórki wieprzowe | bez tłuszczu | 10 |

1. **Dodatki i przyprawy**

Ilość wg receptury producenta:

- cebula,

- sól spożywcza,

- przyprawy: pieprz naturalny, mejeranek,

- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się.

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

1. **Wydajność wyrobu gotowego**

Nie wyższa niż 106 % w stosunku do masy składników mięsnych

1. **Zawartość mięsa w wyrobie gotowym**

Mięso wieprzowe nie mniej niż 71%.

1. **Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A201:2015**

Konserwy mięsne sterylizowane

|  |  |
| --- | --- |
| Charakterystyka organoleptyczna wyrobu | Wygląd zewnętrzny:dopuszcza się niewielką ilość galarety i wytopionego tłuszczu Barwa bloku:* od jasnobeżowej do ciemnobeżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; dopuszcza się odcień szarości w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki
 |
| Barwa na przekroju:* od jasnobeżowej do ciemnobeżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednolitość barwy
 |
| Smak:* charakterystyczny dla pasztetu mięsno-podrobowego z wyczuwalny m smakiem wątroby i przypraw
 |
| Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż | 25 |
| Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 15 |
| Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 70 |
| Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż | 1,8 |
| Zawartość skrobi, % (m/m) | - |
| Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż | 5 |

**8. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2015**

8.1 Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie
NO-89-A201 :2015 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

8.1.1. Do badania zawartości soli za metody równoważne stosuje się także metody wg:
PN-A- 82112: 1973+Azl :2002[[3]](#footnote-3) Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości chlorków - Część 2: Metoda potencjometryczna.

**9. MASA NETTO**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracja producenta.

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

**10.** **TRWAŁOŚĆ.**

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

**12. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE**

**12.1. Pakowanie**

**12.1.1. Opakowanie jednostkowe**

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

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

**12.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 1 kg do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

**12.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawe.

**12.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. Metoda wycofana [↑](#footnote-ref-1)
2. Ustawa z dnia 7 maja 2009r . o towarach paczkowanych (Dz.U. z dnia 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-2)
3. Metoda wycofana [↑](#footnote-ref-3)
4. Ustawa z dnia 7 maja 2009r . o towarach paczkowanych (Dz.U. z dnia 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-4)