**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**jaja**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**kod CPV03142500-3 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jaj 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):

* 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 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.)
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. L 347/671 z 20.12.2013 r.).
	1. **Definicja**

**Jaja spożywcze klasy AL**

Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej (Gallus gallus), z chowu ściółkowego (2) lub z chowu na wolnym wybiegu (1) lub z chowu ekologicznego (0), pierwszej klasy jakościowej (A), określane w kategorii wagowej jako duże (L), ważące od 63 do 73g , nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowywania produktów jajecznych.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla jaj kl. A

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Skorupa | O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona | Wg. 4.2.2 |
| 2 | Komora powietrzna | O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako EKSTRA – o wysokości nie przekraczającej 4mm |
| 3 | Białko | Przejrzyste, gęste, bez ciał obcych |
| 4 |  Żółtko  | Słabo widoczne, podczas prześwietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych |
| 5 | Tarczka zarodkowa | Niewidoczna |
| 6 | Zapach | Swoisty, bez obcego zapachu |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**2.2 Wymagania fizyczne**

Według Tablicy 2

Tablica 1 – Wymagania wagowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa kategorii** | **Symbol** | **Masa jaja (g)** | **Masa 100 jaj nie mniejsza niż (kg)** | **Metody badań według** |
| 1 | Duże | L | Mniej niż 73 do 63 | 6,4 | Wg. 4.2.2 |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Badania**

**4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r.

**4.2 Metody badań**

**4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlanie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy.

Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie
lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam
po usuniętym brudzie,

Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0g poszczególne jaja w próbce. Kontrolną masę 100 jaj określać ważąc je z dokładnością do 100g..

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Wytłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze).

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

**5.2 Znakowanie**

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

1. Na skorupie powinien znajdować się kod producenta składający się z:
	1. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy),
	2. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),
	3. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości.

1. Opakowania zawierające jaja klasy „A” posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia:
2. kod zakładu pakowania,
3. klasa jakości (np. „klasa A” lub litera „A”),
4. klasa wagowa (np. L),
5. data minimalnej trwałości,
6. informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,
7. metoda chowu kur wyrażona słownie.

Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.

**6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz 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.

**PŁYNNA PASTERYZOWANA**

**MASA JAJOWA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płynnej pasteryzowanej masy jajowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płynnej pasteryzowanej masy jajowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Płynna pasteryzowana masa jajowa**

Produkt spożywczy otrzymany z wybitej treści świeżych jaj kurzych, poddanej procesowi filtracji, homogenizacji i pasteryzacji, wykorzystywany do przygotowania innych potraw.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Jednorodna płynna masa; niedopuszczalne jakiekolwiek zanieczyszczenia stałe (np. pozostałości skorupek, błon) |
| 2 | Barwa  | Od żółtej do pomarańczowej, właściwa dla zawartości jaja kurzego |
| 3 | Smak i zapach | Właściwy dla masy jajecznej, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 1kg.
* 10 kg.
1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż
 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.