**SEREK HOMOGENIZOWANY** – produkt [mleczarski](https://pl.wikipedia.org/wiki/Mleczarstwo) wytwarzany z [twarogu](https://pl.wikipedia.org/wiki/Twar%C3%B3g), uszlachetniony [śmietanką](https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%9Amietanka)z dodatkami smakowymi lub bez, poddany homogenizacji z kulturami bakterii mlekowych

**Wymagania klasyfikacyjne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków |
| 2. | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta, widoczne cząstki użytych dodatków, dopuszczalna obecność skroplin na wieczku |
| 3. | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśniena,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie netto od 150 g do 200 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowania transportowe:** „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paletek” zamokniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**JOGURT OWOCOWY** – produkt mleczarski o dość gęstej konsystencji, sporządzany z [mleka](http://pl.wikipedia.org/wiki/Mleko), w którym przez 4-8 godzin w temperaturze ok. 40°–50 °C rozwijają się [bakterie](http://pl.wikipedia.org/wiki/Bakterie) [Streptococcus thermophilus](http://pl.wikipedia.org/wiki/Streptococcus_thermophilus) oraz [Lactobacillus bulgaricus](http://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Lactobacillus_bulgaricus&action=edit&redlink=1) z dodatkami smakowymi np. owoce.

**Wymagania klasyfikacyjne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd | Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców |
| 2. | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3. | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków |
| 4. | Konsystencja | Jednolita, gęsta |
| 5. | Zawartość tłuszczu | od 1,5 do 2,5 % |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* rozwodnienie,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
* **obecność w składzie żelatyny wieprzowej.**

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie netto **do 100 g,** wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowania transportowe:** „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paletek” zamokniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**JOGURT NATURALNY** **–** produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus* *bulgaricus*.

Jogurt naturalny o zawartości 2% tłuszczu

###### Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity |
| 2 | Barwa | biała do lekko kremowej |
| 3 | Smak i zapach | czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki |
| 4 | Konsystencja | jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* rozwodnienie,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
* **obecność w składzie żelatyny wieprzowej.**

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie netto **do 100 g,** wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowania transportowe:** „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paletek” zamokniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SER TOPIONY** – produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, **smak śmietankowy,** zawierający 14 – 30 % tłuszczu.

**Wymagania klasyfikacyjne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd zewnętrzny | Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim |
| 2. | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna |
| 3. | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki,

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki lub prostokąta, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowania transportowe:** opakowanie kartonowe lub paletka kartonowa. Nie dopuszcza się opakowań zamokniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SER TWARÓG** – ser twarogowy **półtłusty** niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

**Wymagania klasyfikacyjne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji |
| 2. | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta, bez grudek |
| 3. | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* rozwodnienie,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **10 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** **o masie netto 200 g,** wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowania transportowe:** karton tekturowy. Nie dopuszcza się opakowań zamokniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**MLEKO W PROSZKU** - mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego, przeznaczone również dla dzieci od 6 miesiąca życia. Rodzaj mleka – pełne, zawartość tłuszczu 26%.

**Wymagania klasyfikacyjne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd | Proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się |
| 2. | Barwa | Białokremowa, jednolita |
| 3. | Smak i zapach | Typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów |
| 4. | Zanieczyszczenia mechaniczne | Niedopuszczalne |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mechaniczne,
* oznaki psucia,
* trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **4 miesiące** od daty dostawy.

**Opakowania jednostkowe** o masie netto 400 g do 500 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**ŚMIETANA** **18%** – produkt pasteryzowany o zawartości tłuszczu 18%; poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur bakterii mlekowych

**Wymagania klasyfikacyjne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd i barwa | Płyn jednorodny, bez podstoju serwatki, barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej |
| 2. | Smak i zapach | Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 3. | Konsystencja | Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawiesista |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy,
* rozwodnienie,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o pojemności 200 - 400 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SER ŻÓŁTY –** ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

###### Wymagania klasyfikacyjne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Oczkowanie | Oczka okrągłe i owalne wielkości nie przekraczającej dużej czereśni, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 2. | Konsystencja | Miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny |
| 3. | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie |
| 4. | Smak i zapach | Delikatny, lekki posmak pasteryzacji, aromatyczny |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone;
* zanieczyszczenia mechaniczne;
* zdeformowane kształty.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie netto od 2,5 kg do 4,0 kg w kształcie bloku, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SEREK ZIARNISTY -** Ser twarogowy ziarnisty, kwasowo-podpuszczkowy, terminowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

###### Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Smak i zapach | Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki |
| 3 | Barwa | biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy,
* zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
* objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników,
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej **niż 7 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie 150 – 200 g. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowania transportowe:** „paletki” tekturowe. Nie dopuszcza się „paletek” zamokniętych, zapleśniałych

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**MASŁO EKSTRA –** produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaślania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki, zawierający min. 82 % tłuszczu.

###### Wymagania klasyfikacyjne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd, barwa | jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; powierzchnia gładka |
| 2. | Konsystencja | jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą |
| 3. | Smak i zapach | Mleczny, lekko tłuszczowy |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* przekroczenie normy zawartości wody, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
* zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania,
* zanieczyszczenia mechaniczne.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie netto 200 – 250 g w kształcie zbliżonym do kostki. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

* nazwa produktu,
* wykaz składników,
* termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości,
* dane identyfikujące producenta,
* masa netto lub liczba sztuk w opakowaniu,
* warunki przechowywania.

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SEREK TOPIONY** – produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, **smak śmietankowy**, zawierający 14 – 30 % tłuszczu.

**Wymagania klasyfikacyjne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Wygląd zewnętrzny | Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim |
| 2. | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna |
| 3. | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia,
* wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy,
* opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.

**Opakowanie jednostkowe** o masie netto 25 g – 30 g i kształcie zbliżonym do trójkąta, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.