

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MIRUNA FILET ZE SKÓRĄ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miruny – fileta ze skórą.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miruny - fileta ze skórą 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-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Miruna - filet ze skórą

Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

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	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona, dopuszczalne nieznaczne rozwarstwienie mięsa	
4	Barwa tkanki mięsnej	Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżej ryby, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy,	PN-A-86767
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżej ryby, niedopuszczalny smak: jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy i zapach: jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy,	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny, dopuszcza się lekko miękkością	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE SANDACZ FILET MROŻONY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sandacza mrożonego fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sandacza mrożonego fileta 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-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Sandacz filet mrożony

Płat mięsa z sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych i po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez wysusзки na powierzchni, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza; niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla sandacza, niedopuszczalny obcy lub świadczący o zepsuciu	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla świeżego sandacza; dopuszcza się lekko miękką	PN-A-86767
7	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	
8	Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż	10	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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.

Opakowanie jednostkowe – bryła o masie od 1 do 7kg.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE MORSZCZUK FILET MROŻONY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z morszczuka mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z morszczuka mrożonego 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-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Morszczuk filet mrożony

Płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez wysusзки na powierzchni, tkanka mięsna jasna bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla morszczuka	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, ości, kości, skóry, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla morszczuka, niedopuszczalny obcy lub świadczący o zepsuciu	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla morszczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka; dopuszcza się lekko miękką	
7	Masa pojedynczego fileta, niemniej niż, g	110	PN-A-86767
8	Zawartość glazury % (m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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.

Opakowanie jednostkowe – bryła o masie od 1 do 7kg.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MINTAJ FILET MROŻONY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z mintaja mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z mintaja mrożonego 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-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Mintaj filet mrożony

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez wysusзки na powierzchni, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skóry, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla mintaja	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękką	
7	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	PN-A-86767
8	Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż	5	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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.

Opakowanie jednostkowe – bryła o masie od 1 do 7kg.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych 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-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości

1.3 Określenie produktu

Śledzie solone matiasy filety

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

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	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, ze skórą, o odpowiednim umięśnieniu, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi; dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą.	PN-A-86766
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości,	
3	Tekstura tkanki mięsnej	Charakterystyczna dla filetów śledziowych, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej	
4	Smak	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny smak mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa oraz inny obcy	PN-A-86766
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny zapach mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gnilny, oraz inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli w mięsie ryb, % - ryby średnio solone - ryby mocno solone	10-14 powyżej 14	PN-A-86739
2	Gęstość solanki g/cm ³ - ryby średnio solone - ryby mocno solone	1,16-1,19 powyżej 1,19	PN-A-86766
3	Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	80	PN-A-86782

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni 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

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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.

Opakowanie jednostkowe – wiadro o masie do 3kg.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE MAKRELA WĘDZONA TUSZA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej 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-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Makrela wędzona tusza

Makrela (*Scomber scombrus*) pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia

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	Metody badań według
1	Wygląd	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni.	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej,	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %(m/m) nie więcej niż	2,5	PN-A-86739

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 3 dni, od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 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.

Masa opakowania jednostkowego wynosi 0,200 kg do 0,5kg.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tuńczyka w sosie własnym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w sosie własnym 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-A-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczyn (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

1.3 Określenie produktu

Tuńczyk w sosie własnym

Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

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	Metody badań według
1	Wygląd	Kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zбите w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione	PN-A-86732
2	Barwa mięsa	Różowa z odcieniem beżowym	
3	Tekstura	Włóknista	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż	70	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	Od 1,0 do 2,0	PN-A- 86739
3	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	PN-A-86732

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o	

		niezmienionych cechach organoleptycznych	
3	Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące w 1g wyrobu	Nieobecne	PN-ISO 15213

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg PN-A-86732.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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.
Masa opakowania jednostkowego wynosi 0,100 do 0,200kg.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.