

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

DESER JOGURTOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru jogurtowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru jogurtowego 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-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczenie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Bertropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Deser jogurtowy

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 10%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.

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 | Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie mniej niż | 1,5 | PN-ISO 8262-3 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 100 g
- 115 g
- 120 g
- 125 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

DESER MLECZNY Z CZEKOLADĄ

1 Wstęp

1.3 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z czekoladą.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z czekoladą przeznaczzonego dla odbiorcy.

1.4 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą gravimetryczną Weibulla-Bertröpa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Deser mleczny z czekoladą

Produkt przygotowany na bazie mleka, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny, z dodatkiem czekolady lub sosu czekoladowego i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, żelujących, substancji zagęszczających.

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 | Produkt w postaci puddingu czekoladowego, puddingu czekoladowego z białą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem czekoladowym |
| 2 | Konsystencja | Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

CZERWIEC 2024
Strona 5 z 223

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 8,0 | PN-ISO 8262-3 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 75 g
- 120 g
- 180 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

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

DESER MLECZNY Z OWOCAMI

CZERWIEC 2024
Strona 7 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 8 z 223

– PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczenie zawartości tłuszczu metodą gravimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Deser mleczny z owocami

Produkt przygotowany na bazie mleka, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny, z dodatkiem owoców i/lub sosu i/lub soku z owoców i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, żelujących, substancji zagęszczających.

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 | Produkt w postaci puddingu owocowego, puddingu owocowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem z owoców |
| 2 | Konsystencja | Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny i cząstkami użytych owoców |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-ISO 8262-3 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1 Wstęp

1.5 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

1.6 Dokumenty powołane

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

CZERWIEC 2024
Strona 9 z 223

r.

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 120 g
- 175 g
- 180 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

CZERWIEC 2024
Strona 11 z 223

r.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JOGURT NATURALNY LIGHT

1 Wstęp

1.7 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz

CZERWIEC 2024
Strona 12 z 223

r.

warunki przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego light.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu naturalnego light przeznaczonego dla odbiorcy.

1.8 Dokumenty powołane

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

– PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Jogurt naturalny light

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddane procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*, o obniżonej wartości energetycznej o co najmniej 30% w stosunku do produktu oryginalnego.

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 | Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbitły |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130 |

r. CZERWIEC 2024
Strona 13 z 223

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

r. CZERWIEC 2024
Strona 15 z 223

| | | |
|---|---|-----|
| 2 | Zawartość tłuszczu, ulamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 |
|---|---|-----|

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w °SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

r. CZERWIEC 2024
Strona 14 z 223

JOGURT NATURALNY TYPU GRECKIEGO

1 Wstęp

1.9 Zakres

r. CZERWIEC 2024
Strona 16 z 223

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego typu greckiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu naturalnego typu greckiego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.10 Dokumenty powołane

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

– PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Jogurt naturalny typu greckiego

Wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego i poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*,

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 | Wyrób jednolity, zwarty w całej masie; bez podcieku serwatki |
| 2 | Barwa | Biała |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, dosyć gęsta, kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaskowy, delikatny |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 12,0 | |

CZERWIEC 2024
Strona 17 z 223

r.

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 140 g
- 170 g
- 350 g
- 400 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w "SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

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.

CZERWIEC 2024
Strona 18 z 223

r.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JOGURT NATURALNY TYPU ISLANDZKIEGO

1 Wstęp

1.11 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego typu islandzkiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu naturalnego typu islandzkiego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.12 Dokumenty powołane

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

CZERWIEC 2024
Strona 19 z 223

r.

CZERWIEC 2024
Strona 20 z 223

r.

1.3 Określenie produktu

Jogurt naturalny typu islandzkiego

Wyprodukowany z odtłuszczonego mleka, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*, o podwyższonej zawartości białka (co najmniej 11 g w 100 g produktu).

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 | Wyrób jednolity w całej masie; bez podcieku serwatki |
| 2 | Barwa | Biała |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta, kremowa |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaskowy, delikatny, śmietankowy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 0,3 | |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w °SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JOGURT NATURALNY

1 Wstęp

1.13 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.14 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Jogurt naturalny

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji.

a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

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 | Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 2,0 | |

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.

CZERWIEC 2024
Strona 25 z 223

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

Dopuszczalna masa netto:

- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g
- 400 g
- 1000 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w "SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

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.

CZERWIEC 2024
Strona 26 z 223

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JOGURT OWOCOWY LIGHT

1 Wstęp

1.15 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego light.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu owocowego light przeznaczonego dla odbiorcy.

1.16 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka - Oznaczenie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia) - Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Jogurt owocowy light

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%), o obniżonej wartości energetycznej o co najmniej 30% w stosunku do oryginalnego produktu.

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 | Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta; wyczuwalne cząstki owoców |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakami użytych dodatków |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

CZERWIEC 2024
Strona 27 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 28 z 223

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 1,1 | PN-ISO 8262-3 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

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

JOGURT OWOCOWY ZE ZBOŻAMI

CZERWIEC 2024
Strona 29 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 30 z 223

1.3 Określenie produktu

Jogurt owocowy ze zbożami

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych z dodatkiem owoców (co najmniej 5%), ziaren zbóż (co najmniej 2%), m.in. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, gryki, ryżu – w zmiennych proporcjach.

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 | Skrzep rozbity; widoczne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż) |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta, wyczuwalne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż) |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,5+3,0 | PN-ISO 8262-3 |

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.

CZERWIEC 2024
Strona 31 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 32 z 223

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego ze zbożami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu owocowego ze zbożami przeznaczonego dla odbiorcy.

1.18 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka - Oznaczenie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Bertröpa (Metoda odniesienia) - Część 3: Przypadki szczególne

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

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CZERWIEC 2024
Strona 33 z 223

r.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JOGURT OWOCOWY

CZERWIEC 2024
Strona 34 z 223

r.

1 Wstęp

1.19 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu owocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.20 Dokumenty powołane

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

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka - Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Bertropa (Metoda odniesienia) - Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Jogurt owocowy

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%).

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

CZERWIEC 2024
Strona 35 z 223

r.

Według Tabelcy 1.

Tabelca 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabelca 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,5-3,0 | PN-ISO 8262-3 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

CZERWIEC 2024
Strona 36 z 223

r.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

JOGURT PITNY (RÓŻNE SMAKI)

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

CZERWIEC 2024
Strona 37 z 223

r.

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu pitnego (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu pitnego (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

1.22 Dokumenty powołane

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

– PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczenie zawartości tłuszczu metodą gravimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Jogurt pitny (różne smaki)

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 3%), ewentualnym dodatkiem koncentratów soków z owoców i/lub warzyw i/lub naturalnych aromatów owoców.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------|---|
| 1 | Wygląd | Płyn jednorodny w całej masie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Konsystencja | Płynna, jednolita, mogą być wyczuwalne cząstki owoców |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-ISO 8262-3 |

CZERWIEC 2024
Strona 39 z 223

r.

1 Wstęp

1.21 Zakres

CZERWIEC 2024
Strona 38 z 223

r.

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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,

CZERWIEC 2024
Strona 40 z 223

r.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JOGURT Z PŁATKAMI OWSIANYMI

CZERWIEC 2024
Strona 41 z 223

r.

ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

– PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczenie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Jogurt z płatkami owsianymi

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych z dodatkiem płatków owsianych i/lub kaszy owsianej, z dodatkiem owoców lub bez, z dodatkiem płatków innych zbóż lub bez oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.

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 | Jogurt z płatkami zbożowymi, widoczne dodane składniki |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, gęsta, wyczuwalne dodatki |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) nie mniej niż | 1,5 | PN-ISO 8262-3 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

CZERWIEC 2024
Strona 43 z 223

r.

1 Wstęp

1.23 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu z płatkami owsianymi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu z płatkami owsianymi przeznaczonego dla odbiorcy.

1.24 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

CZERWIEC 2024
Strona 42 z 223

r.

procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

CZERWIEC 2024
Strona 44 z 223

r.

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

JOGURT Z WYSOKĄ ZAWARTOŚCIĄ BIAŁKA

1 Wstęp

1.25 Zakres

CZERWIEC 2024
Strona 45 z 223

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 3,0 | |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 2.

CZERWIEC 2024
Strona 47 z 223

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu z wysoką zawartością białka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu z wysoką zawartością białka przeznaczonego dla odbiorcy.

1.26 Dokumenty powołane

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

– PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Jogurt z wysoką zawartością białka

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddane procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, o wysokiej zawartości białka (przynajmniej 20 % wartości energetycznej produktu pochodzi z białka).

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabelca 1 – 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 | Konsystencja | Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabelca 2 – Wymagania chemiczne

CZERWIEC 2024
Strona 46 z 223

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w °SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CZERWIEC 2024
Strona 48 z 223

JOGURT Z WYSOKĄ ZAWARTOŚCIĄ BIAŁKA - PITNY (RÓŻNE SMAKI)

1 Wstęp

1.27 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu z wysoką zawartością białka - pitnego (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu z wysoką zawartością białka - pitnego (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

1.28 Dokumenty powołane

CZERWIEC 2024
Strona 49 z 223

3 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:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

CZERWIEC 2024
Strona 51 z 223

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

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Bertropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Jogurt z wysoką zawartością białka - pitny (różne smaki)

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 2%), ewentualnym dodatkiem koncentratów soków z owoców i/lub warzyw i/lub naturalnych aromatów owoców, o wysokiej zawartości białka (przynajmniej 20 % wartości energetycznej produktu pochodzi z białka).

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabelca 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------|---|
| 1 | Wygląd | Płyn jednorodny w całej masie |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Konsystencja | Płynna, jednolita, mogą być wyczuwalne cząstki owoców |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabelca 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-ISO 8262-3 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

CZERWIEC 2024
Strona 50 z 223

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

KEFIR

CZERWIEC 2024
Strona 52 z 223

Kefir

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku Lactobacillus kefirii oraz rodzajów Lactococcus, Leuconostoc i Acetobacter oraz drożdży fermentujących laktozę (Kluyveromyces marxianus) i niefermentujących laktozy (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae i Saccharomyces exiguus) żyjących w ścisłej symbiozie

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 | Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm) |
| 2 | Barwa | Biała z odcieniem lekko kremowym |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, zawieszista |
| 4 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, do kwaśnego; charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

| Tablica 2 – Wymagania chemiczne | | | |
|---------------------------------|---|-----------|---------------------|
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,4+2,6 | |

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.

CZERWIEC 2024
Strona 54 z 223

r.

1 Wstęp

1.29 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kefiru.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kefiru przeznaczonego dla odbiorcy.

1.30 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań

1.3 Określenie produktu

CZERWIEC 2024
Strona 53 z 223

r.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 300 g
- 1000 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w °SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

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.

CZERWIEC 2024
Strona 55 z 223

r.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MASŁO EKSTRA JEDNOPORCJOWE

CZERWIEC 2024
Strona 56 z 223

r.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra 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 – Oznaczenie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu,

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż | 16 | PN-EN ISO 3727-1 |
| 2 | Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż | 82,0 | PN-EN ISO 17189 |
| 3 | Sucha masa beztłuszczowa, %(m/m), nie więcej niż | 2 | PN-EN ISO 3727-2 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 10g,
- 15g,
- 20g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm i aktów prawnych podanych w Tablicy 1 i 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.

Część 1: Oznaczenie zawartości wody (Metoda odwoławcza)

- PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu,
- Część 2: Oznaczenie zawartości suchej masy beztłuszczowej (Metoda odwoławcza)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV; ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

1.3 Określenie produktu

Masło ekstra jednoporcjowe

Produkt wysokotłuszczowy, w opakowaniu jednoporcjowym, otrzymany wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki, w opakowaniu jednoporcjowym.

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, barwa | Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha | Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV |
| 2 | Konsystencja | Jednolita, zwięzła, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą | |
| 3 | Smak i zapach | Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy; Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MASŁO EKSTRA

- PN-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczenie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 1: Oznaczenie zawartości wody (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 2: Oznaczenie zawartości suchej masy beztłuszczowej (Metoda odwoławcza)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV; ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

1.3 Określenie produktu

Masło ekstra

Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaślenia odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki.

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, barwa | Produkt starannie uformowany na kształt kostki, prostopadłościanu; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha | Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV |
| 2 | Konsystencja | Jednolita, zwała, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą | |
| 3 | Smak i zapach | Czysty, lekko kwaśny, mlekowy; lekko tłuszczowy | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

r. CZERWIEC 2024
Strona 62 z 223

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MLEKO O SMAKU CZEKOLADOWYM

UHT 1,5% tł.

r. CZERWIEC 2024
Strona 64 z 223

1 Wstęp

1.32 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra 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).

r. CZERWIEC 2024
Strona 61 z 223

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż | 16 | PN-EN ISO 3727-1 |
| 2 | Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż | 82,0 | PN-EN ISO 17189 |
| 3 | Sucha masa beztłuszczowa, %(m/m), nie więcej niż | 2 | PN-EN ISO 3727-2 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 180g,
- 200g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm i aktów prawnych podanych w Tablicy 1 i 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.

r. CZERWIEC 2024
Strona 63 z 223

- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-EN ISO 1211 Mleko - oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

1.3 Określenie produktu

Mleko o smaku czekoladowym UHT o zaw. 1,5% tł.

Produkt uzyskany z mleka surowego z dodatkiem kakao i/lub kakao o obniżonej zawartości tłuszczu oraz cukru, poddany normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT.

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 | Ciecz jednorodna o barwie od jasnobrązowej do brązowej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego o smaku czekoladowym, bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

| Tablica 2 – Wymagania chemiczne | | | |
|---------------------------------|----------------------------|-----------|---------------------|
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,5±0,05 | PN-EN ISO 1211 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1 Wstęp

1.33 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka o smaku czekoladowym UHT o zaw. 1,5% tł.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka o smaku czekoladowym UHT o zaw. 1,5% tł. przeznaczonego dla odbiorcy.

1.34 Dokumenty powołane

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

r. CZERWIEC 2024
Strona 65 z 223

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2 l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

r. CZERWIEC 2024
Strona 67 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MLEKO O SMAKU TRUSKAWKOWYM

UHT 1,5% tł.

r. CZERWIEC 2024
Strona 68 z 223

| | | | |
|---|---------------|---|------------|
| 1 | Wygląd | Ciecz jednorodna o barwie jasnoróżowej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego o smaku truskawkowym; bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,5±0,05 | PN-EN ISO 1211 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2 l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać

1 Wstęp

1.35 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka o smaku truskawkowym UHT o zaw. 1,5% tł.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka o smaku truskawkowym UHT o zaw. 1,5% tł. przeznaczonego dla odbiorcy.

1.36 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-EN ISO 1211 Mleko - oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

1.3 Określenie produktu

Mleko o smaku truskawkowym UHT o zaw. 1,5% tł.

Produkt uzyskany z mleka surowego z dodatkiem naturalnego aromatu truskawkowego oraz cukru, poddany normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT.

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 |
|-----|-------|-----------|---------------------|
|-----|-------|-----------|---------------------|

CZERWIEC 2024
Strona 69 z 223

r.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MLEKO SPOŻYWCZE ODTŁUSZCZONE UHT WZBOGAONE W WITAMINY A I D

CZERWIEC 2024
Strona 71 z 223

r.

1 Wstęp

1.37 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego odtłuszczonego UHT wzbogaconego w wit. A i D.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego odtłuszczonego UHT wzbogaconego w wit. A i D przeznaczonego dla odbiorcy.

1.38 Dokumenty powołane

CZERWIEC 2024
Strona 72 z 223

r.

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

- PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne - Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczanie punktu zamarzania - Metoda z użyciem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 7208 Mleko odtłuszczone, serwatka i maślanka - Oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda gravimetryczna (Metoda odniesienia)

1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze odtłuszczone UHT wzbogacone w wit. A i D

Produkt uzyskany z mleka surowego poddany odtłuszczeniu, normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT, wzbogacony w wit. A i D.

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 | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Zafalszowanie - rozwodnienie | niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | PN-EN ISO 5764 |

r. CZERWIEC 2024
Strona 73 z 223

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MLEKO SPOŻYWCZE ODTŁUSZCZONE UHT

| | | | |
|---|---|--|----------------|
| 2 | Kwasowość °SH lub pH | 6,0+7,0 6,6+6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 7208 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0300 | PN-A-86122 |
| 5 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż | 2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |
| 6 | Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących | niedopuszczalna | PN-A-86033 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

r. CZERWIEC 2024
Strona 74 z 223

r. CZERWIEC 2024
Strona 75 z 223

r. CZERWIEC 2024
Strona 76 z 223

- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczenie skuteczności homogenizacji
- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczenie punktu zamarzania - Metoda z użyciem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 7208 Mleko odtłuszczone, serwatka i maślanka - Oznaczenie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze odtłuszczone UHT

Produkt uzyskany z mleka surowego poddany odtłuszczeniu, normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT.

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 | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|---|---------------------|
| 1 | Zafalszowanie - rozwodnienie | niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | PN-EN ISO 5764 |
| 2 | Kwasowość °SH lub pH | 6,0±7,0 6,6±6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 7208 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0300 | PN-A-86122 |

CZERWIEC 2024
Strona 77 z 223

r.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MLEKO SPOŻYWCZE PASTERYZOWANE 1% tł. WZBOGACONE W WITAMINY A I D

CZERWIEC 2024
Strona 79 z 223

r.

| | | | |
|---|---|--|------------|
| 5 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż | 2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |
| 6 | Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących | niedopuszczalna | PN-A-86033 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CZERWIEC 2024
Strona 78 z 223

r.

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego pasteryzowanego o zawartości 1% tłuszczu wzbogaconego w wit. A i D.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego pasteryzowanego o zawartości 1% tłuszczu wzbogaconego w wit. A i D 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-86033 Mleko i przetwory mleczne - Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczenie skuteczności homogenizacji
- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczenie punktu zamarzania - Metoda z użyciem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 7208 Mleko odtłuszczone, serwatka i maślanka - Oznaczenie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 11816-1 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczenie aktywności fosfatazy alkalicznej - Część 1: Metoda fluorymetryczna dla mleka i napojów na bazie mleka

1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze pasteryzowane o zawartości 1% tłuszczu wzbogacone w wit. A i D

Produkt uzyskany z mleka surowego poddany normalizacji, homogenizacji a następnie pasteryzacji, wzbogacony w wit. A i D.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

CZERWIEC 2024
Strona 80 z 223

r.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---------------|---|---------------------|
| 1 | Wygląd | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|--|---------------------|
| 1 | Zafalszowanie - rozwodnienie | niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | PN-EN ISO 5764 |
| 2 | Kwasowość *SH lub pH | 6,0+7,2 6,5+6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,0±0,05 | PN-EN ISO 7208 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0290 | PN-A-86122 |
| 5 | Pasteryzacja - obecność fosfatyzy | skuteczna (nieobecna) | PN-EN ISO 11816-1 |
| 6 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż | dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |
| 7 | Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących | niedopuszczalna | PN-A-86033 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni 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.

MLEKO SPOŻYWCZE PASTERYZOWANE 2% tł.

1 Wstęp

1.43 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

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

przechowywania i pakowania mleka spożywczego pasteryzowanego o zaw. 2% tł.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego pasteryzowanego o zaw. 2% tł. przeznaczonego dla odbiorcy.

1.44 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne. Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczenie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 1211 Mleko - Oznaczenie zawartości tłuszczu - Metoda gravimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczenie punktu zamarzania - Metoda z zastosowaniem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 11816-1 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczenie aktywności fosfatyzy alkalicznej - Część 1: Metoda fluorymetryczna dla mleka i napojów na bazie mleka

1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze pasteryzowane o zaw. 2% tł.

Produkt uzyskany z mleka surowego poddany normalizacji, homogenizacji i pasteryzacji.

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 | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|---|---------------------|
| 1 | Zafałszowanie - rozwodnienie | niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | PN-EN ISO 5764 |
| 2 | Kwasowość °SH lub pH | 6,0÷7,2 6,5÷6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, % (m/m) | 2,0±0,05 | PN-EN ISO 1211 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0280 | PN-A-86122 |
| 5 | Pasteryzacja -obecność fosfatazy | skuteczna (nieobecna) | PN-EN ISO 11816-1 |
| 6 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż | 2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |
| 7 | Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących | niedopuszczalna | PN-A-86033 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 1 l
- 5 l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni 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.

CZERWIEC 2024
Strona 85 z 223

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

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

MLEKO SPOŻYWCZE UHT 1,5% tł. BEZ LAKTOZY

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego UHT o zaw. 1,5% tł. bez laktozy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego UHT o zaw. 1,5% tł. bez laktozy przeznaczonego dla odbiorcy.

1.46Dokumenty powołane

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

- PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne - Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczenie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 1211 Mleko - Oznaczenie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczenie punktu zamarzania - Metoda z zastosowaniem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)

1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze UHT o zaw. 1,5% tł. bez laktozy

Produkt uzyskany z mleka surowego poddanego enzymatycznemu rozkładowi laktozy, normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT.

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 | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego, lekko słodki smak, bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

CZERWIEC 2024
Strona 87 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 88 z 223

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|--|---------------------|
| 1 | Zafalszowanie - rozwodnienie | niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | PN-EN ISO 5764 |
| 2 | Kwasowość *SH lub pH | 6,0+7,2 6,5+6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,5±0,05 | PN-EN ISO 1211 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0290 | PN-A-86122 |
| 5 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż | 2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o sr. powyżej 2 | PN-A-86059 |
| 6 | Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących | niedopuszczalna | PN-A-86033 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

r. CZERWIEC 2024
Strona 89 z 223

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

MLEKO SPOŻYWCZE UHT 2% tł.

r. CZERWIEC 2024
Strona 90 z 223

1.48 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne - Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86122 Mleko - Metody badań
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczenie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 1211 Mleko - Oznaczenie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczenie punktu zamarzania - Metoda z zastosowaniem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)

1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze UHT o zaw. 2% tł.

Produkt uzyskany z mleka surowego poddany normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT.

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 | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów | |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

| Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne | | | |
|---------------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Zafalszowanie - rozwodnienie | niedopuszczalne | PN-EN ISO 5764 |

r. CZERWIEC 2024
Strona 91 z 223

r. CZERWIEC 2024
Strona 92 z 223

| | | | |
|---|---|--|----------------|
| | | punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | |
| 2 | Kwasowość °SH lub pH | 6,0+7,2 6,5+6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 2,0±0,05 | PN-EN ISO 1211 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0280 | PN-A-86122 |
| 5 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż | 2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |
| 6 | Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących | niedopuszczalna | PN-A-86033 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,5 l
- 1 l
- 1,5 l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

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

MLEKO ZSIADŁE

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka zsiadłego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.50 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Mleko zsiadłe

Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego ukwaszonego zakwasem z czystych kultur bakterii, bez dodatku: niemlecznych składników smakowych, mleka w proszku.

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 | Jednolity skrzep, dopuszczalny lekki podciek serwatki |
| 2 | Barwa | Biała z odzieniem lekko kremowym |
| 3 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, do kwaśnego; swoisty, orzeźwiający |
| 4 | Konsystencja | Jednolita, galaretowata |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 2,0+3,0 | |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 330 g
- 370 g
- 400 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 2.

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w °SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

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

CZERWIEC 2024
Strona 97 z 223

r.

1 Wstęp

1.51 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera camembert.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera camembert przeznaczonego dla odbiorcy.

1.52 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser camembert pełnotłusty pleśniowy

CZERWIEC 2024
Strona 99 z 223

r.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER CAMEMBERT

CZERWIEC 2024
Strona 98 z 223

r.

Miękki ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, z porostem pleśni, pełnotłusty

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------|---|
| 1 | Wygląd | Kształt krążka; powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki |
| 2 | Oczkowanie | Oczka drobne, dopuszcza się nieliczne małe szczelinki międzyziarnowe |
| 3 | Konsystencja | Miękka, miąższ elastyczny |
| 4 | Barwa | Biała do lekko kremowej |
| 5 | Smak i zapach | Delikatny, łagodny, serowo-pieczarkowy, dopuszcza się lekko pikantny i kwaśny |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 44 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 5943 |

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.

CZERWIEC 2024
Strona 100 z 223

r.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 120g,
- 125g,
- 150g,
- 220g,

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Zakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CZERWIEC 2024
Strona 101 z 223

r.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER MOZZARELLA

CZERWIEC 2024
Strona 102 z 223

r.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1 | Wygląd | Kształt lekko spłaszczonej kuli zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszone |
| 2 | Barwa | Biała, jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Elastyczna, kremowa, gładka, miękka (z nakładającymi się warstwami, pomiędzy którymi mogą się formować przestrzenie zawierające płyn o wyglądzie mleka), niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, (%jm/m | 18 +/-1 | PN-EN ISO 23319 |

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.

Masa netto po odciuku powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna masa (po odciuku) :

- 125g,
- 250g,

CZERWIEC 2024
Strona 103 z 223

r.

CZERWIEC 2024
Strona 104 z 223

r.

1 Wstęp

1.53 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera mozzarella przeznaczonego dla odbiorcy.

1.54 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

1.3 Określenie produktu

Ser mozzarella

Ser podpuszczkowy niedojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej

4Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER EDAMSKI LIGHT W PŁASTRACH

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

r. CZERWIEC 2024
Strona 105 z 223

r. CZERWIEC 2024
Strona 106 z 223

1 Wstęp

1.55Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera edamskiego light w plastrach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera edamskiego light w plastrach przeznaczonego dla odbiorcy.

1.56Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser edamski light w plastrach

Ser podpuszczkowy dojrzewający niskotłuszczowy wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, o obniżonej wartości energetycznej o co najmniej 30% w stosunku do oryginalnego produktu, konfekcjonowany w formie plastrów

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

r. CZERWIEC 2024
Strona 107 z 223

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------|---|
| 1 | Kształt i wygląd | Plastry w formie kwadratów lub prostokątów |
| 2 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 3 | Konsystencja | Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 4 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 5 | Smak i zapach | Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jełki, gnliny, gorzki i inny obcy |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 40 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % | 14±2 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

r. CZERWIEC 2024
Strona 108 z 223

Dopuszczalna masa netto:

- 150 g,
- 200 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

r. CZERWIEC 2024
Strona 109 z 223

1 Wstęp

1.57Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera edamskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera edamskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.58Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniiany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser edamski

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Ser edamski - kostka lub blok cylindryczny o masie netto określonej w pkt. 3

2.2 Wymagania organoleptyczne

r. CZERWIEC 2024
Strona 111 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER EDAMSKI

r. CZERWIEC 2024
Strona 110 z 223

Według Tabelcy 1.

Tabelca 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------|---|
| 1 | Kształt i wygląd | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Mięsz elastyczny, w miarę miękkii, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jętki, gnitny, gorzki i inny obcy |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabelca 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 55 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

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

r. CZERWIEC 2024
Strona 112 z 223

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

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

SER EMENTALER W PLASTRACH

1 Wstęp

1.59 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera ementalera w plastrach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera ementalera w plastrach przeznaczonego dla odbiorcy.

1.60 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser ementaler w plastrach

Ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający typu szwajcarskiego wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, konfekcjonowany w formie plastrów

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------|--|
| 1 | Kształt i wygląd | Plastry w formie kwadratów lub prostokątów |
| 2 | Oczkowanie | Widoczne duże okrągłe i owalne oczka, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 3 | Konsystencja | Lekko twarda, zwała, elastyczna, jednolita w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczną, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 4 | Barwa | Naturalna do jasnożółtej, jednolita |
| 5 | Smak i zapach | Łagodny, słodko-orzechowy, aromatyczny; niedopuszczalny jelki, gnihny, gorzki i inny obcy |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 60 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 150 g,
- 200 g,
- 300 g,
- 1 kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera ementalera w plastrach deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

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

SER GOUDA

Ser gouda - kostka lub blok cylindryczny o masie netto określonej w pkt. 3

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------|---|
| 1 | Kształt i wygląd | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości lepka od szpilki do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Miażdż elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jalowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|--|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 52 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1 Wstęp

1.61 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera goudy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera goudy przeznaczonego dla odbiorcy.

1.62 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser gouda

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER KREMOWY TOPIONY W PLASTRACH ŚMIETANKOWY

3 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:

- 3 kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

CZERWIEC 2024
Strona 121 z 223

r.

1 Wstęp

1.63 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera kremowego topionego w plastrach śmietankowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera kremowego topionego w plastrach śmietankowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.64 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Ser kremowy topiony w plastrach śmietankowy

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca (co najmniej 50%) oraz z innych produktów mleczarskich (m.in. odtłuszczonego mleka i odtłuszczonego mleka w proszku), z dodatkiem emulgatorów i aromatów, konfekcjonowany w formie plastrów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|------------------|---|---------------------|
| 1 | Kształt i wygląd | Plastry w formie kwadratów lub prostokątów pojedynczo pakowane | PN-A-86233 |
| 2 | Konsystencja | Delikatna, aksamitna, jednolita w całej masie, lekko plastyczna; niedopuszczalna nadmierne krucha, twarda | |
| 3 | Barwa | Jasnożółta, jednolita w całej masie | |
| 4 | Smak i zapach | Łagodny, śmietankowy; niedopuszczalny jętki, gnilny, gorzki i inny obcy | |

CZERWIEC 2024
Strona 123 z 223

r.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % | 20±2 | PN-EN ISO 23319 |
| 2 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,8 | PN-EN ISO 5943 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 130g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

CZERWIEC 2024
Strona 124 z 223

r.

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

SER MOZZARELLA LIGHT

r. CZERWIEC 2024
Strona 125 z 223

Ser podpuszczkowy niedojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej, o obniżonej wartości energetycznej o co najmniej 30% w stosunku do oryginalnego produktu.

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 | Kształt lekko spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszona |
| 2 | Barwa | Biała, jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Elastyczna, kremowa, gładka, miękka (z nakładającymi się warstwami, pomiędzy którymi mogą się formować przestrzenie zawierające płyn o wyglądzie mleka), niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, (%)/m/m, nie więcej niż | 10,0 | PN-EN ISO 23319 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Masa netto po odcieku powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna masa netto:

r. CZERWIEC 2024
Strona 127 z 223

1 Wstęp

1.65 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella light.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera mozzarella light przeznaczonego dla odbiorcy.

1.66 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda gravimetryczna

1.3 Określenie produktu

Ser mozzarella light

r. CZERWIEC 2024
Strona 126 z 223

- 125g,
- 200g,
- 250g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

r. CZERWIEC 2024
Strona 128 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER MOZZARELLA TARTY

1 Wstęp

1.67 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella tartego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera mozzarella tartego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.68 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

1.3 Określenie produktu

Ser mozzarella tarty

Ser podpuszczkowy niedojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci wiórków (tarty)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

CZERWIEC 2024
Strona 130 z 223

r.

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

CZERWIEC 2024
Strona 132 z 223

r.

CZERWIEC 2024
Strona 129 z 223

r.

Według Tabelcy 1.

Tabelca 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|---------------|---|
| 1 | Wygląd | Ser w postaci wiórek (tarty), dopuszczalne lekkie zbrzylenia rozsypujące się po naciskiem |
| 2 | Barwa | Biała do kremowej, jednolita |
| 3 | Konsystencja | Typowa, miękka, elastyczna, niedopuszczalna sucha |
| 4 | Smak i zapach | Typowy, mleczny, bez obcych smaków i posmaków |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabelca 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|------------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, (%)/m/m, | 20,0+/-2 | PN-EN ISO 23319 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 150g,
- 200g,
- 250g,
- 280g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

CZERWIEC 2024
Strona 131 z 223

r.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER PARMEZAN

1 Wstęp

1.69 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera parmezanu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera parmezanu przeznaczonego dla odbiorcy.

1.70 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser parmezan

Ser podpuszczkowy długo dojrzewający, twardy, wyrabiany z mleka niepasteryzowanego, poddanego odpowiedniej obróbce technologicznej

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 | Kształt i wygląd | Postać klinka, kostki; powierzchnia gładka, sucha bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; |
| 2 | Konsystencja | Mięsz twardy, lekko suchy, zwarty, bez oczek, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, miękkość |

CZERWIEC 2024
Strona 133 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 134 z 223

| | | |
|---|---------------|--|
| 3 | Barwa | Słomkowo-żółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 4 | Smak i zapach | Intensywny, wyrazisty, aromatyczny, pikantny, słony; niedopuszczalny: jadalowy jętki, gnilny, gorzki i inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 70 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie mniej niż | 28 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2.0 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 250g,
- 270g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy

1.

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

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

CZERWIEC 2024
Strona 135 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 136 z 223

SER PLEŚNIOWY

handlowego sera pleśniowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.72 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser pleśniowy

Ser podpuszczkowy pełnotłusty, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego z zastosowaniem kultur bakterii fermentacji mlekowej i pleśni (*Penicillium roqueforti*), z mięszem poprzerastanym niebieską pleśnią

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 | Kształt krążka, płaskiego cylindra, klinka lub inna; powierzchnia sera gładka z widoczną niebieską pleśnią przerastającą do miąższu sera |
| 2 | Oczkowanie | Występują międzyziarnowe szczeliny w których porasta niebieska pleśń, dopuszczalne nieliczne oczka |
| 3 | Konsystencja | Miękka, kremowa, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka mazista |
| 4 | Barwa | Barwa miąższu biała do lekko kremowej, miąższ poprzerastany pleśnią o barwie błękitnej |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla tego typu serów pleśniowych, zdecydowany, aromatyczny, wyczuwalny posmak pieczarkowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy świadczący o zepsuciu |

2.3 Wymagania chemiczne

CZERWIEC 2024
Strona 137 z 223

r.

Według norm podanych w Tablicy 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.

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

CZERWIEC 2024
Strona 140 z 223

r.

1 Wstęp

1.71 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera pleśniowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

CZERWIEC 2024
Strona 137 z 223

r.

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|--|
| 1 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 53 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 50 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 200g,
- 250g,
- 1kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

CZERWIEC 2024
Strona 139 z 223

r.

SER SALAMI Z PRZYPRAWAMI

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera salami z przyprawami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera salami z przyprawami przeznaczonego dla odbiorcy.

1.74 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniary. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser salami z przyprawami

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem przypraw

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Ser salami z przyprawami - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto określonej w pkt. 3.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------|---|
| 1 | Kształt i wygląd | Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach, na powierzchni widoczne przyprawy |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe |

1 Wstęp

1.73 Zakres

r. CZERWIEC 2024
Strona 141 z 223

r. CZERWIEC 2024
Strona 142 z 223

| | | |
|---|---------------|---|
| 4 | Konsystencja | Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, delikatny, aromatyczny, lekko kwaśny. |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 55 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 5943 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

r. CZERWIEC 2024
Strona 143 z 223

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

r. CZERWIEC 2024
Strona 144 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER SALAMI

1 Wstęp

1.75 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera salami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera salami przeznaczonego dla odbiorcy.

1.76 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser salami

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Ser salami - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto określonej w pkt. 3.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|------------------|---|
| 1 | Kształt i wygląd | Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach |

CZERWIEC 2024
Strona 145 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 146 z 223

| | | |
|---|---------------|--|
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe |
| 4 | Konsystencja | Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz oetki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, delikatny, aromatyczny, lekko kwaśny. |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 55 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 5943 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

CZERWIEC 2024
Strona 147 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 148 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER SAŁATKOWY

1 Wstęp

1.77 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera sałatkowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera sałatkowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.78 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

1.3 Określenie produktu

Ser sałatkowy

Ser typu greckiego, półtłusty, solankowy, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, bez skórki.

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 | Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta |
| 2 | Barwa | Biała jednolita |

| | | |
|---|--------------------------|---|
| 3 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta (bez oczek), półmiękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, (%)/m/m | 16+/-1 | PN-EN ISO 23319 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 270g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące 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

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER TOPIONY PEŁNOTŁUSTY

handlowego sera topionego pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.80 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 23319 Ser, produkty z serów topionych. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Ser topiony pełnotłusty

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1 Wstęp

1.79 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

r. CZERWIEC 2024
Strona 153 z 223

| | | | |
|---|----------------------|---|------------|
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; 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 | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego | |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, %(m/m), nie mniej niż | 25 | PN-EN ISO 23319 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 17,5g,
- 25g,
- 50g,
- 100g,
- 150g,

4 Trwałość

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

r. CZERWIEC 2024
Strona 155 z 223

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-------|-----------|---------------------|
|-----|-------|-----------|---------------------|

r. CZERWIEC 2024
Strona 154 z 223

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

r. CZERWIEC 2024
Strona 156 z 223

SER TOPIONY W PLASTRACH

1 Wstęp

1.81 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego w plastrach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego w plastrach przeznaczonego dla odbiorcy.

1.82 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Ser topiony w plastrach

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 40% tłuszczu w suchej masie.

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 zewnętrzny | Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; każdy plasterk dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego | |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, [%], nie mniej niż | 16 | PN-EN ISO 23319 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, [%], nie mniej niż | 40 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, [%], nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 130g,

- 150g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER TOPIONY Z PAPRYKĄ

1 Wstęp

1.83 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego z papryką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego z papryką przeznaczonego dla odbiorcy.

1.84 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Ser topiony z papryką

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem papryki suszonej, zawierający około 40% tłuszczu w suchej masie.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

CZERWIEC 2024
Strona 161 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 162 z 223

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednio 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 | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego | |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony i dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia | PN-A-86233 |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż | 16 | PN-EN ISO 23319 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż | 40 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chloru sodu, (%), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 17,5g.

CZERWIEC 2024
Strona 163 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 164 z 223

- 25g.
- 50g.
- 100g.
- 150g.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

CZERWIEC 2024
Strona 163 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 164 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER TOPIONY Z SZYNKĄ

1 Wstęp

1.85 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego z szynką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego z szynką przeznaczonego dla odbiorcy.

1.86 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

1.3 Określenie produktu

Ser topiony z szynką

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem szynki (co najmniej 4%), zawierający około 40% tłuszczu w suchej masie.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

CZERWIEC 2024
Strona 166 z 223

r.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

CZERWIEC 2024
Strona 168 z 223

r.

CZERWIEC 2024
Strona 165 z 223

r.

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; 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 | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego | |
| 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 | PN-A-86233 |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż | 16 | PN-EN ISO 23319 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż | 40 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, (%), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 17,5g,
- 25g,
- 50g,
- 100g,
- 150g,

CZERWIEC 2024
Strona 167 z 223

r.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER TWAROGOWY CHUDY

1 Wstęp

1.87Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego chudego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego chudego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.88Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany - Oznaczenie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Ser twarogowy chudy

Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszeczki.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-------|-----------|---------------------|
|-----|-------|-----------|---------------------|

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

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

| | | | |
|---|--------------------------|--|------------|
| 1 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji | PN-A-86232 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta, bez grudek | |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 24 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 110 | PN-A-86232 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 150 g
- 180 g
- 200 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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.

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego półtłustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego półtłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.90 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Ser twarogowy półtłusty

Ser twarogowy 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.

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 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji | PN-A-86232 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta, bez grudek | |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

CZERWIEC 2024
Strona 174 z 223

r.

1 Wstęp

1.89 Zakres

CZERWIEC 2024
Strona 173 z 223

r.

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 24 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący (%) | 15±2 | PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie) |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 100 | PN-A-86232 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 150g,
- 180g,
- 200g,
- 250g,
- 500g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

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

CZERWIEC 2024
Strona 175 z 223

r.

CZERWIEC 2024
Strona 176 z 223

r.

SER WĘDZONY

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera wędzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera wędzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.92Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające

1.3 Określenie produktu

Ser wędzony

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, w końcowej fazie dojrzewania poddawany wędzeniu

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1 Wstęp

1.91Zakres

CZERWIEC 2024
Strona 177 z 223

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-------|-----------|---------------------|
|-----|-------|-----------|---------------------|

CZERWIEC 2024
Strona 178 z 223

| | | | |
|---|------------------|---|------------|
| 1 | Kształt i wygląd | Blokowy, regularny | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciśki chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych | |
| 3 | Oczkowanie | Oczka nieliczne, drobne, nieregularne, dopuszcza się oczka międzyziarnowe | |
| 4 | Konsystencja | Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, miękkość, mazistość | |
| 5 | Barwa | Jasnożółta do żółtej, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego | |
| 6 | Smak i zapach | Łagodny, lekko pikantny, wyczuwalny smak i zapach wędzenia | |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 55 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 26 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- bloki ok. 3kg.

4Trwałość

CZERWIEC 2024
Strona 179 z 223

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

CZERWIEC 2024
Strona 180 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SEREK FROMAGE

1 Wstęp

1.93 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera fromage.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera fromage przeznaczonego dla odbiorcy.

1.94 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego.

1.3 Określenie produktu

Serek fromage

Serek twarogowy, miękki, niedojrzewający, półtłusty, z dodatkiem różnych przypraw i cząstek warzyw.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

CZERWIEC 2024
Strona 181 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 182 z 223

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|---|
| 1 | Konsystencja i struktura | Miękka, smarowna, dopuszczalne wyczuwalne dodane cząstki przypraw |
| 2 | Barwa | Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników |
| 3 | Smak i zapach | Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów. |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 30 | PN-EN ISO 23319 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2 | PN-EN ISO 5943 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 75g,
- 80g,
- 100g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

CZERWIEC 2024
Strona 183 z 223

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOCIOWEJ

CZERWIEC 2024
Strona 184 z 223

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SEREK HOMOGENIZOWANY NATURALNY

1 Wstęp

1.95 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera homogenizowanego naturalnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera homogenizowanego naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.96 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

1.3 Określenie produktu

Serek homogenizowany naturalny

Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, a następnie znormalizowany śmietanką.

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

CZERWIEC 2024
Strona 185 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 186 z 223

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|---|
| 1 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 18 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie mniej niż | 5,0-7,0 | PN-EN ISO 23319 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 150g,
- 200g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

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

CZERWIEC 2024
Strona 187 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 188 z 223

SEREK HOMOGENIZOWANY OWOCOWY

1 Wstęp

1.97 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera homogenizowanego owocowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera homogenizowanego owocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.98 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

1.3 Określenie produktu

Serek homogenizowany owocowy

Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, otrzymanym z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, a następnie znormalizowany śmietanką, z dodatkiem owoców (co najmniej 3%) ewentualnym dodatkiem koncentratów soków z owoców i/lub warzyw i/lub naturalnych aromatów owoców.

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 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków |

CZERWIEC 2024
Strona 189 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 190 z 223

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita z możliwymi wyczuwalnymi drobinami owoców, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki. |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 25 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 5,0-7,0 | PN-EN ISO 23319 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 125g,
- 150g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

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

CZERWIEC 2024
Strona 191 z 223

CZERWIEC 2024
Strona 192 z 223

SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY

1.99 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka homogenizowanego waniliowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serka homogenizowanego waniliowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.100 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

1.3 Określenie produktu

Serek homogenizowany waniliowy

Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, a następnie znormalizowany śmietanką, z dodatkiem aromatu waniliowego

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 | Smak i zapach | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki |
| 3 | Barwa | Kremowa, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

CZERWIEC 2024
Strona 194 z 223

r.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SEREK MASCARPONE

CZERWIEC 2024
Strona 196 z 223

r.

1 Wstęp

CZERWIEC 2024
Strona 193 z 223

r.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 25 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 5,0-7,0 | PN-EN ISO 23319 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 125g,
- 150g,
- 200g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

CZERWIEC 2024
Strona 195 z 223

r.

handlowego serka mascarpone przeznaczonego dla odbiorcy.

1.102 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

1.3 Określenie produktu

Serek mascarpone

Serek śmietankowo-kremowy, niedojrzewający, wyprodukowany ze śmietanki odwirowanej z mleka i poddanej odpowiedniej obróbce (m.in. podgrzaniu do odpowiedniej temp., zakwaszeniu).

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 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, gęsta, kremowa, aksamitna smarowna masa, niedopuszczalna obecność grudek i rozwarstwienie produktu |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach | Lagodny, delikatny, słodkawy, śmietankowy, niedopuszczalny smak i zapach nietypowy, obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|----------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 40 +/- 2 | PN-EN ISO 23319 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

1 Wstęp

1.101 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka mascarpone.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

CZERWIEC 2024
Strona 197 z 223

r.

procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 250g,
- 500g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni 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

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CZERWIEC 2024
Strona 199 z 223

r.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SEREK ŚMIETANKOWY NATURALNY

LIGHT DO SMAROWANIA

CZERWIEC 2024
Strona 200 z 223

r.

1 Wstęp

1.103 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera śmietankowego naturalnego light do smarowania.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera śmietankowego naturalnego light do smarowania przeznaczonego dla odbiorcy.

1.104 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione- Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Serek śmietankowy naturalny light do smarowania

Produkt, o obniżonej wartości energetycznej o co najmniej 30% w stosunku do oryginalnego produktu, otrzymany z mleka pasteryzowanego z ewentualnym dodatkiem białek mleka, śmietanki lub śmietany, zakwasu czystych kultur mleczarskich, jogurtu, soli.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

Tabelca 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1 | Konsystencja i struktura | Jednolita, smarowna, pastowata, aksamiłna |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelcy 2.

Tabelca 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 20 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 12 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 60 | PN-A-86232 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 150 g,
- 200 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

**SEREK TWAROGOWY DO SMAROWANIA
(RÓŻNE SMAKI)**

1 Wstęp

1.105 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego do smarowania (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego do smarowania (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

1.106 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione- Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Serek twarogowy do smarowania (różne smaki)

Produkt otrzymany z sera twarogowego, spulchniony azotem, o różnych smakach

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 | Konsystencja i struktura | Jednolita, smarowna, pastowata, puszysta, kremowa |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych |
| 3 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych |

r. CZERWIEC 2024
Strona 205 z 223

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

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

r. CZERWIEC 2024
Strona 207 z 223

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 19 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 60 | PN-A-86232 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 120 g,
- 125 g,
- 135 g,
- 150 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

r. CZERWIEC 2024
Strona 206 z 223

SEREK TWAROGOWY DO SMAROWANIA PORCJOWANY (RÓŻNE SMAKI)

1 Wstęp

1.107 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego do smarowania porcjowanego (różne smaki).

r. CZERWIEC 2024
Strona 208 z 223

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego do smarowania porcjowanego (różne smaki) przeznaczzonego dla odbiorcy.

1.108 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 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniiny. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione- Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Serek twarogowy do smarowania porcjowanego (różne smaki)

Produkt otrzymany z sera twarogowego, spulchniony azotem lub nie, o różnych smakach, jednoporcjowy

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 | Konsystencja i struktura | Jednolita, smarowna, pastowata, puszysta lub kremowa |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych |
| 3 | Smak i zapach | Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

CZERWIEC 2024
Strona 209 z 223

r.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SEREK TWAROGOWY ZIARNISTY LIGHT

CZERWIEC 2024
Strona 211 z 223

r.

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 19 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 60 | PN-A-86232 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 25 g,
- 30 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

CZERWIEC 2024
Strona 210 z 223

r.

1 Wstęp

1.109 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego ziarnistego light.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego ziarnistego light przeznaczzonego dla odbiorcy.

1.110 Dokumenty powołane

CZERWIEC 2024
Strona 212 z 223

r.

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

- PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczenie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego.
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

1.3 Określenie produktu

Serek twarogowy ziarnisty light

Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany 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, o obniżonej wartości energetycznej o co najmniej 30% w stosunku do produktu oryginalnego.

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 | Konsystencja i struktura | Ziarna miękkie, nieregularne, o w miarę wyrównanej wielkości (3-12mm), zanurzone w śmietance, niedopuszczalna zbyt duża ilość bardzo drobnych ziaren |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach | Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-------|-----------|---------------------|
|-----|-------|-----------|---------------------|

r. CZERWIEC 2024
Strona 213 z 223

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SEREK TWAROGOWY ZIARNISTY Z OWOCAMI

r. CZERWIEC 2024
Strona 215 z 223

| | | | |
|---|--|-----|-----------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 17 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 150g,
- 180g,
- 200g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

r. CZERWIEC 2024
Strona 214 z 223

1 Wstęp

1.111 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego ziarnistego z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego ziarnistego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

r. CZERWIEC 2024
Strona 216 z 223

1.112 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Serek twarogowy ziarnisty z owocami

Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany 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, pakowany w dwukomorowe wytłoczki zawierające co najmniej 120g sera i 30g wsadu owocowego. Zawartość owoców w serku co najmniej 7%.

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 | Konsystencja i struktura | Serka - ziarna miękkie, nieregularne, o w miarę wyrównanej wielkości (3-12mm), zanurzone w śmietance, niedopuszczalna zbyt duża ilość bardzo drobnych ziaren; Wsadu owocowego – lekko żelowana masa z ewentualnymi kawałkami owoców |
| 2 | Barwa | Serka- biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Wsadu owocowego - charakterystyczna dla użytych owoców |

CZERWIEC 2024
Strona 217 z 223

r.

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.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CZERWIEC 2024
Strona 219 z 223

r.

| | | |
|---|---------------|---|
| 3 | Smak i zapach | Serka - śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji Wsadu owocowego – charakterystyczny dla użytych owoców |
|---|---------------|---|

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 4,0 - 5,0 | PN-EN ISO 23319 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 150g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

CZERWIEC 2024
Strona 218 z 223

r.

SEREK TWAROGOWY ZIARNISTY

CZERWIEC 2024
Strona 220 z 223

r.

1 Wstęp

1.113 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego ziarnistego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego ziarnistego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.114 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 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego.

1.3 Określenie produktu

Serek twarogowy ziarnisty

Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany 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.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

r. CZERWIEC 2024
Strona 221 z 223

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

r. CZERWIEC 2024
Strona 223 z 223

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--------------------------|--|
| 1 | Smak i zapach | Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ziarna miękkie, nieregularne, o w miarę wyrównanej wielkości (3-12mm), zanurzone w śmietance, niedopuszczalna zbyt duża ilość bardzo drobnych ziaren |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 18 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 4,0 - 5,0 | PN-EN ISO 23319 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-EN ISO 5943 |

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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 150g,
- 180g,
- 200g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni 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.

r. CZERWIEC 2024
Strona 222 z 223