**opis przedmiotu zamówienia**

**część nr 1 – ZAKUP I DOSTAWA Ryb i przetworów rybnych**

**DLA 42 BLSZ W RADOMIU**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

1. **KARP ŚWIEŻY - TUSZA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karpia świeżego - tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karpia świeżego - tuszy przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Karp świeży - tusza**

Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płatami brzusznymi przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione

**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** |
| **Ryba świeża** | | | |
| 1 | Skóra | Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i cieknących | PN-A-86767  PN-A-86767 |
| 2 | Śluz | Przezroczysty naturalny |
| 3 | Oprawienie | Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności |
| 4 | Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa | Naturalna |
| 5 | Sprężystość | Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa, niedopuszczalna mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, |
| 6 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy, |
| 7 | Uszkodzenia | Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej |
| **Ryba po gotowaniu** | | | |
| 8 | Smak i zapach | Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy, | PN-A-86767 |
| 9 | Tekstura mięsa | Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **KARP - FILET**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z karpia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z karpia przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
  1. **Określenie produktu**

**Karp -** **filet**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności skrzepów krwi, łusek, ości |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Barwa | Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mięsa karpia |
| 5 | Zapach | Właściwy i charakterystyczny dla świeżego karpia |
| 6 | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty dla karpia, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Charakterystyczna dla karpia, krucha, zwarta, soczysta, dopuszcza się lekko miękką |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **PSTRĄG FILET**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pstrąga - fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Pstrąg - filet**

Płat mięsa z pstrąga (Oncorhynchus mykiss) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błony otrzewnej, żeber, płetw

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767  PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, skrzepów krwi, łusek, ości |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona |
| 4 | Barwa tkanki mięsnej | Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla pstrąga, niedopuszczalne zmiany naturalnej barwy spowodowane np. przekrwieniami, siniakami lub z innych powodów |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego pstrąga niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy, |
| 6 | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla świeżego pstrąga, nie dopuszczalny smak: jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy i zapach: jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy, |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla pstrąga, dopuszcza się lekko miękką |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **ŁOSOŚ FILET**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z łososia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z łososia przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
  1. **Określenie produktu**

**Łosoś filet**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767  PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, skrzepów krwi, łusek, ości |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona |
| 4 | Barwa | Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową, niedopuszczalne zmiany naturalnej barwy spowodowane np. przekrwieniami, siniakami lub z innych powodów |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy, |
| 6 | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MIRUNA FILET ZE SKÓRĄ MROŻONY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta ze skórą z miruny mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Miruna filet ze skórą mrożony**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez plam, przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku ryby; niedopuszczalna obecność pasożytów, pleśni,  w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszka powierzchniowa, oznaki rozmrożenia | PN-A-86767  PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, kości, ości, skrzepów krwi, łusek |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista |
| 4 | Zapach | Swoisty, po rozmrożeniu charakterystyczny dla danego gatunku ryby świeżej |
| 5 | Smak i zapach po ugotowaniu | Delikatny, swoisty, właściwy dla danego gatunku ryby świeżej; nie dopuszcza się smaku gorzkiego, kwaśnego lub innego obcego i zapachu kwaśnego, gnilnego lub innego obcego |
| 6 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla danego gatunku ryby; dopuszcza się lekko miękką, niedopuszczalna mazista, gąbczasta, wysuszona |
| 7 | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110 |
| 8 | Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż | 5 |

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

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

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **SANDACZ FILET MROŻONY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sandacza mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Sandacz filet mrożony**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalna obecność pasożytów;  w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszka powierzchniowa, oznaki rozmrożenia | PN-A-86767  PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, kości, ości, skrzepów krwi |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista |
| 4 | Barwa tkanki mięsnej | Tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza; |
| 5 | Zapach | Charakterystyczny dla sandacza, niedopuszczalny obcy lub świadczący o zepsuciu |
| 6 | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla świeżego sandacza; dopuszcza się lekko miękką |
| 8 | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110 |
| 9 | Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż | 5 |

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

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

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **DORSZ ATLANTYCKI - FILET MROŻONY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dorsza atlantyckiego - fileta mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Dorsz atlantycki - filet mrożony**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza; niedopuszczalna obecność pasożytów;  w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszka powierzchniowa, oznaki rozmrożenia | PN-A-86767  PN-A-86767 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności ości, kości , skóry, skrzepów krwi |
| 3 | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla dorsza; niedopuszczalny obcy |
| 5 | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku gorzkiego, kwaśnego lub innego obcego i zapachu kwaśnego, gnilnego lub innego obcego |
| 6 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką |
| 7 | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110 |
| 8 | Zawartość glazury %(m/m), nie więcej niż | 5 |

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

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

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MORSZCZUK FILET MROŻONY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z morszczuka mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Morszczuk filet mrożony**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

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

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

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

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

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MINTAJ FILET MROŻONY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z mintaja mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Mintaj filet mrożony**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

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

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

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

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

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1 i wg PN-A-86767.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości

**1.3 Określenie produktu**

**Śledzie solone matiasy filety**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

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

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

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli w mięsie ryb, %  - ryby słabo solone  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone | 6-10  10-14  powyżej 14 | PN-A-86739 |
| 2 | Gęstość solanki g/cm3  - ryby słabo solone  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone | 1,11-1,16  1,16-1,19  powyżej 1,19 | PN-A-86766 |
| 3 | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 80 | PN-A-86782 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

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.

1. **ŁOSOŚ WĘDZONY FILET**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

**1.3 Określenie produktu**

**Łosoś wędzony filet**

Filet z łososia atlantyckiego (Salmo salar), bez ości, ze skórą, poddany solankowaniu i podsuszaniu, a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego, wędzony na gorąco

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe bez uszkodzeń, ze skórą, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby;  Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni. | PN-A-86772 |
| 2 | Tkanka mięsna | Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny smak jełki, gorzki, kwaśny i inny obcy oraz zapach jełki, pleśni, gnilny i inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### **Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli kuchennej,%(m/m) nie więcej niż | 3,0 | PN-A-86739 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO PLASTROWANY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego na zimno plastrowanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia wędzonego na zimno plastrowanego 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-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

**1.3 Określenie produktu**

**Łosoś wędzony na zimno plastrowany**

Produkt otrzymany z fileta z łososia atlantyckiego (*Salmo salar*), bez skóry i ości, poddanego solankowaniu i podsuszaniu, a następnie nasycaniu składnikami dymu wędzarniczego; produkt w postaci cienkich plastrów

**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 | Cienkie plastry o nieregularnych kształtach, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby;  Niedopuszczalne występowanie ości, pozostałości skóry pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających produktowi odrażający wygląd, pleśni, zanieczyszczeń przez szkodniki: muchy, szczury |
| 2 | Tkanka mięsna | Jędrna, soczysta, delikatna, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny smak jełki, gorzki, kwaśny i inny obcy oraz zapach jełki, pleśni, gnilny i inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### **Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli kuchennej, %(m/m), nie więcej niż | 3,5 | PN-A-86739 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **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 opakowań**

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

**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.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **MAKRELA WĘDZONA TUSZA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Makrela wędzona tusza**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

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

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### **Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni, od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **KREWETKI mrożonE**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krewetek mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
  1. **Określenie produktu**

**Krewetki mrożone**

Krewetki białe, obrane, bez głowy i pancerza, z ogonkiem, blanszowane, glazurowane, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 ogólny | Krewetki odpowiednio obrane (bez głowy i pancerza), z ogonkiem, o zachowanym kształcie, bez uszkodzeń mechanicznych, bez poszarpań krawędzi powstałych podczas obierania, czyste, sypkie, pokryte na całej powierzchni przejrzystą, o jednakowej grubości glazurą, wolne od zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku krewetek;  Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających krewetkom odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni lub innych zanieczyszczeń obcych |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla krewetek, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny lub inny obcy |
| 3 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda, krucha  Osłabiona, miękka, niedopuszczalna mazista , wysuszona, zachowany kształt krewetek |
| 4 | Smak i zapach po ugotowaniu | Charakterystyczny dla krewetek, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak gorzki lub inny obcy i zapach jełki, kwaśny, gnilny lub inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość glazury %(m/m), nie więcej niż | 10 | PN-A-86767 |

**2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g,
* 1000g.

1. **Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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 fizykochemicznych**

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.

1. **ŚLEDŹ MARYNOWANY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia marynowanego 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-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1 Filety śledziowe**

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

**1.3.2 Śledź marynowany**

Przetwór otrzymany przez marynowanie ryb (filetów śledziowych bez skóry) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula, marchew), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie (zawierającej m.in. sól, ocet spirytusowy, olej), przeznaczony do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety śledziowe bez skóry, w zalewie z dodatkiem warzyw (cebula, marchew) | PN-A-86782  PN-A-86782 |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy |
| 3 | Barwa  - zalewy  - ryb | Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona  Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi |
| 4 | Konsystencja zalewy | Charakterystyczna dla danej zalewy octowej |
| 5 | Smak | Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy |
| 6 | Tekstura mięsa ryb | Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-86782 |
| 2 | Zawartość soli %(m/m), nie mniej niż | 1,5 |
| 3 | Zawartość kwasu octowego %(m/m), %, nie mniej niż | 1,0 |
| 4 | pH nie wyższe niż | 4,5 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 2kg,
* 2,5kg.

1. **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

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.

1. **ŚLEDŹ PO KASZUBSKU**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia po kaszubsku 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-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości
  1. **Określenie produktu**

**1.3.1 Filety śledziowe**

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

**1.3.2 Śledź po kaszubsku**

Przetwór otrzymany przez marynowanie ryb (filety śledziowe bez skóry) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie (zawierającej m.in. olej rzepakowy, ocet, koncentrat pomidorowy, sól), przeznaczony do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety śledziowe bez skóry (w całości zwinięte w rulon lub pocięte na kawałki) w zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i przypraw | PN-A-86782  PN-A-86782 |
| 2 | Barwa  - ryb  - zalewy | Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona  Jasnokremowa do kremowej, dopuszczalne przebarwienia od zalewy  Pomarańczowa do ceglasto pomarańczowej |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy |
| 4 | Konsystencja zalewy | Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawiesista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy |
| 5 | Smak | Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy |
| 6 | Tekstura mięsa ryb | Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

###### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 60 | PN-A-86782 |
| 2 | Zawartość warzyw, %(m/m), nie mniej niż | 10 |
| 3 | Zawartość soli %(m/m), nie mniej niż | 1,5 |
| 4 | Zawartość kwasu octowego % (m/m), nie mniej niż | 1,0 |
| 5 | pH, nie wyższe niż | 4,5 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 500g,
* 2,6kg,
* 3kg.

1. **Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

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.

1. **tuńczyk w sosie własnyM**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w sosie własnym przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej

**1.3 Określenie produktu**

**Tuńczyk w sosie własnym**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 170g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż

6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **FILET Z MINTAJA PANIEROWANY**

**MROŻONY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z mintaja panierowanego mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Filet z mintaja panierowany mrożony**

Produkt otrzymany z porcji filetów z mintaja ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 65%), przyprawionych, panierowanych, wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika.

**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 | Kształt nieregularny; powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 150g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu | PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu |
| 3 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem |
| 4 | Barwa  ( po podgrzaniu) | Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju |
| 5 | Konsystencja i struktura  ( po podgrzaniu) | Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości  Panieru - chrupiąca |
| 6 | Smak i zapach  ( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość panierunku, %(m/m), nie więcej niż | 35 | pkt. 5.2.1 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 5kg,
* 6kg.

1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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.

**5.2.1 Oznaczenie zawartości panierunku.**

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić panierunek od wyrobu i zważyć.

Zawartość panierunku (X) w procentach, obliczyć z wzoru:



w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa panierunku, w gramach

**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.

1. **FILET RYBNY W PANIERCE Z DODATKIEM ZIÓŁ MROŻONY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Filet rybny w panierce z dodatkiem ziół mrożony**

Produkt otrzymany z porcji filetów z ryb białych ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 70%), przyprawionych, panierowanych (panier z dodatkiem ziół m.in. tymianku i oregano), wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

**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 | Powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 150g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu |
| 3 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem |
| 4 | Barwa  ( po podgrzaniu) | Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju |
| 5 | Konsystencja i struktura  ( po podgrzaniu) | Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości  Panieru - chrupiąca |
| 6 | Smak i zapach  ( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny smak i zapach ziół, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość panierunku, %(m/m), nie więcej niż | 30 | pkt. 5.2.1 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 3,25kg,
* 3,5kg.

1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu 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.

**5.2.1 Oznaczenie zawartości panierunku.**

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić panierunek od wyrobu i zważyć.

Zawartość panierunku (X) w procentach, obliczyć z wzoru:



w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa panierunku, w gramach

**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.

1. **ryba z sosem brokułowym MROŻONa**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryby z sosem brokułowym mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryby z pieca z sosem brokułowym mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
  1. **Określenie produktu**

**Ryba z sosem brokułowym mrożona**

Produkt otrzymany z porcji filetów z mintaja ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 55%), pokrytych sosem brokułowym (zawartość brokułów co najmniej 15%, sera co najmniej 2%), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

**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 | Prostokątne porcje ryby pokryte sosem brokułowym, w sosie widoczne kawałki brokułów, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 200g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu | PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt produktu; powierzchnia ryby całkowicie pokryta sosem, niedopuszczalne spłynięcie sosu z ryby |
| 3 | Barwa  ( po podgrzaniu) | Barwa typowa dla użytych składników; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju |
| 4 | Konsystencja i struktura  ( po podgrzaniu) | Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości  Sosu - gęsta, widoczne kawałki brokułów |
| 5 | Smak i zapach  ( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, delikatny, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość mięsa ryby, %(m/m), nie mniej niż | 55 | pkt. 5.2.1 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 5kg,
* 6kg.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości 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.

**5.2.1 Oznaczenie zawartości mięsa ryby.**

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić warstwę sosu i zważyć pzostałą rybę .

Zawartość mięsa ryby (X) w procentach, obliczyć z wzoru:



w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa mięsa ryby, w gramach

**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.