



28. WOJSKOWY ODDZIAŁ GOSPODARCZY  
08-110 Siedlce , ul. Rotmistrza Witolda Pileckiego 5

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

LP.	WYSZCZEGÓLNIENIE	DANE
1.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	<i>DOSTAWA ŚWIEŻYCH JAJ KURZYCH</i>
2.	PRZEDMIOT PODZIELONY NA TRZY ZADANIA	<ul style="list-style-type: none"><li>• ZADANIE NR 1 GZ SIEDLCE</li><li>• ZADANIE NR 2 GZ WESOŁA</li><li>• ZADANIE NR 3 ZZ LOGISTYK IIA - KOPYTÓW</li><li>•</li></ul>
3.	ILOŚĆ	SZCZEGÓŁOWY WYKAZ ODBIORCÓW ZAŁ. NR 4
4.	CPV	
5.	WYMOGI TECHNICZNE	<ul style="list-style-type: none"><li>• WYKONAWCA ZOSTAŁ DOPUSZCZONY DO PRODUKCJI LUB OBROTU ARTYKUŁAMI SPOŻYWCZYMI</li><li>• WYKONAWCA POSIADA ZGŁOSZONĄ DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZĄ W ZAKRESIE PRODUKCJI, SKŁADOWANIA, KONFEKCJONOWANIA I OBROTU ARTYKUŁAMI ROLNO-SPOŻYWCZYMI DO WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH</li></ul>
6.	USŁUGI DODATKOWE	DOSTAWA, ROZŁADUNEK

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## JAJA

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

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

#### 1.2 Określenie produktu

##### Jaja

Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej (*Gallus gallus*), z chowu ściółkowego (2) lub z chowu na wolnym wybiegu (1) lub z chowu ekologicznego (0), pierwszej klasy jakościowej (A), określane w kategorii wagowej jako duże (L – masa:  $\geq 63\text{g}$   $< 73\text{g}$ ), nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowywania produktów jajecznych.

### 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 i fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Skorupa	O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona	Wg. 4.2
2	Komora powietrzna	O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako „ekstra” – o wysokości nie przekraczającej 4mm	
3	Białko	Przejrzyste, przezroczyste, gęste, bez ciał obcych	

4	Żółtko	Słabo widoczne, podczas prześwietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych	
5	Tarczka zarodkowa	Niewidoczna	
6	Zapach	Swoisty, bez obcego zapachu	
7	Masa pojedynczego jaja, g		≥63g <73g

Dopuszczalne tolerancje wad jakości i masy jaj zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

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

## 3 Trwałość

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

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

Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania.

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

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

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

<sup>1</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2023/2465 z dnia 17 sierpnia 2023r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących jaj oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008

### **5.1 Pakowanie**

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

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

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

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.